Vouvray Brut Bio, Jean-Marc Gilet



Les raisins sont issus de terroirs calcaires appelés « perruche » (argiles à silex qui donnent le caractère minéral). c'est ici que naquit le tut premier Vouvray brut du village. Le vin fermente durant 5 mois sur les lies de fermentation pour fixer le bouquet. Ensuite la deuxième fermantetion de 18 mois sur lattes affine la bulle et donne de l'élégance et du fruit pour un résultat optimal.

Origine: Notre terroir est composé de tuffeau, une roche calcaire tendre très typique dans laquelle nous avons creusé nos caves. Elle est issue de formations sédimentaires datant de l'époque du Crétacé. Le tuffeau est recouvert d'une fine couche d'argile et de limons. Le tout offre un équilibre idéal pour la culture du chenin blanc: une belle minéralité ainsi qu'une bonne acidité, bref, tout ce qu'il faut pour élaborer un chenin effervescent de classe.

Encépagement: 100% chenin

Vinification: Ce vin fermente entre 15 et18 C en cuves thermo régulées puis élevé durant 5 mois sur les lies de fermentation pour fixer le bouquet. Après la première fermentation, nous provoquons une deuxième fermentation qui donnera naissance à de fines bulles. Cette cuvée sera élevée pendant 18 mois sur lattes pour affiner la bulle et donner de l'élégance et du fruit Après un remuage des bouteilles tout en douceur nous procédons au dégorgement. Une fois ces opérations accomplies, nous les laissons trois mois en caves pour que le terroir ainsi que tous les arômes fermentaires soient mis en valeur.

Dégustation: Une touche minérale aux arômes de silex, soutenu par des notes d'amendes brûlées. A l'aération le nez évolue sur des notes beurrées et citronnées. Attaque tendre aux saveurs épicées. Long avec une structure souple et des notes d'agrumes en finale.

Potentiel de garde: 2-5 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Tout simplement à l'apéritif ou sur un dessert comme un feuilleté caramélisé aux fruits exotiques.

- Huîtres chaudes, gratinées
- ...