



AOP VOUVRAY

RESERVE DE CHARMIGNY

Blanc Tendre



Cépages : 100% Chenin

Sol : Argilo calcaire et siliceux

Vinification : Pressurage au pressoir pneumatique avec sélection des jus, conservation à froid (5/6°C) sur bourbes fines pendant 10 jours en cuve thermo-régulées, puis fermentation alcoolique à 14°C. Levures spécifiques sélectionnées sur ce type de vin. Arrêt de la fermentation alcoolique par le froid en fonction de la sucrosité souhaitée.

Dégustation : Robe dorée aux reflets argentés. Arôme d'agrumes à la touche minérale. L'attaque est grasse, suivie d'une belle vivacité, on retrouve tout le long de la dégustation une note acidulée, tendance fruits-exotiques avec une finale minérale.

Accord mets/vin : Servir frais, 10/12°C. Beau mariage avec le homard, la langouste, les écrevisses, le bar, le ris de veau sauté, la cuisine sucrée salée. Bonne aptitude au vieillissement.