Vouvray Sec le Peu Morier 2022 Vincent CARÊME A.BIO

C'est un vin minéral, développant des arômes aux notes d'agrumes et de fruits blancs telle que la mirabelle, accompagnée d' une touche de curry . La m



Référence : 471511

Prix : 24.90 €

Descriptif :

Vouvray Sec le Peu Morier 2022 Vincent CARÊME A.BIO

Vincent Carême reprie le domaine de 2.5 hectares en 1999, alors nommé domaine de la Haute Borne, en son nom pour cultiver la vigne. Le domaine possède alors une cave troglodyte du XVIème siècle, travaillant les sols dès 2003, ce Vigneron décida tout naturellement de partiquer l'Agriculture bio à ses vignes et reçu sa certification en 2007, c'est un des Artisans Vigneron précurseur de ce mode d'agriculture, et aujourd'hui possède 17 hectares de vignes .

.Le Peu Morier, issu d'une vieille vigne de Chenin Blanc, est un terroir riche en silex. Situé sur les premières côtes de Vouvray,

notes de dégustation :

C'est un vin minéral, développant des arômes aux notes d'agrumes et de fruits blancs telle que la mirabelle, accompagnée d' une touche de curry . La maitrise de l'élevage, fait apparaitre en bouche avec une note légèrement boisée, une mâche avec un gras ,des note de coing, de fruits exotiques et suivi d'une fraicheur par sa minéralité qui équilibre et apporte une grande longueur et salivante.Un Grand blanc qui peut attendre

cépage : 100%chenin, vinifié et élevé en barriques pendant 1 an,Vendanges manuelles.
utilisation de tables de tri, fermentation en fût de chêne, utilisation de levures indigènes.élevage sur lies.

accords : poissons de rivières ou mer en sauce, viande blanche écrémée, blanquette de veau,

T°S: 8 - 10°C

G: 2032

Lien vers la fiche du produit