

**Vouvray sec Vigneau-Chevreau 'Clos de Rougemont 2022 de L'abbaye de Marmoutier' A.BIO**

le Clos de Rougemont délivre d'intenses notes de coings et de fleurs d'acacia. Salivant et extrêmement gourmand, ce vin sec-tendre enveloppe le palais



**Référence :** 471505

**Prix :** 16.00 €

**Descriptif :**

**Vouvray sec Vigneau-Chevreau 'Clos de Rougemont 2022 de L'abbaye de Marmoutier' A.BIO**

Le domaine se compose de 28 ha sur 4 communes apportant une complexité et une intensité toute particulière à ses vins. Depuis 1995, le domaine est en biodynamie, bannissant tous les produits chimiques et renforçant la vie du sol dans sa typicité. En cette même année, de la vigne a été replantée sur le coteau, près de l'abbaye de Marmoutier, le Clos de Rougemont où il y eut de la vigne de plantée en 372 ordonnée par Saint Martin. Le terrain représente 1,4 hectare, 16000 pieds de raisin de chenin sont plantés dont 1600 plants francs de pied (non greffés) et 10 000 autres pieds greffés issus de leurs meilleures vignes. en AOC Vouvray, le domaine produit entre 6.000 et 8.000 bouteilles de sec tendre chaque année. Ce terrain est pauvre et constitué d'argilo calcaire, qui oblige la vigne à souffrir, elle produit moins mais de belle qualité de raisins et qui donne au vin une puissance aromatique intense et très typique. Le domaine est conduit en agriculture bio dynamique. La Maison Vigneau-chevreau ont signé un contrat avec la Ville de Tours de 50 ans d'exploitation.

notes de dégustation :

Ce millésime 2022 est solaire, une belle souplesse et cette minéralité équilibrée à la fois du fait de ce terroir exceptionnel. le Clos de Rougemont délivre d'intenses notes de coings et de fleurs d'acacia. Salivant et extrêmement gourmand, ce vin sec-tendre enveloppe le palais de ses notes très florales qui allongent sur une finale citronnée et droite. Grande longueur en bouche avec un très bel équilibre.

cépage : 100 % chenin, fermentation barrique,

accords: poissons de Loire, viande blanche accompagnée sur des épices douces curry,

T°S : 11°C

G: 2 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)