Vouvray Sec 2022 Vincent CAREME 75 CL A.BIO

Ce millésime est droit, le nez est sur la poire et la pêche de vigne. La bouche est croquante et salivante, une grande maitrise des acidités , un vin

Référence : 471501

Prix : 17.10 €

Descriptif :

Vouvray Sec 2022 Vincent CAREME 75 CL 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 .

notes de dégustation :

Ce millésime est droit, le nez est sur la poire et la pêche de vigne. La bouche est croquante et salivante, une grande maitrise des acidités , un vin tonique qui réveille les papilles .

accords : apéritif, terrine de poissons, plats viandes blanches aux épices(poivre) ou aux agrumes, fromage de chèvre

cépage : 100% chenin, sur sol argiles à silex, utilisation de tables de tri, fermentation en fût de chêne, utilisation de levures indigènes,élevage en fût de chêne de 400 Litres,

T°S: 8 - 10°C

G: 2029-2030

Lien vers la fiche du produit