

**Vouvray sec Le Clos 2020 Vincent CAREME 75 CL A.BIO**

Un grand chenin, présentant des équilibres entre les fruits blancs et la pointe d'agrume, avec un côté toasté, cire d'abeille, vanillé avec la barrique



**Référence :** 471512

**Prix :** 26.20 €

**Descriptif :**

**Vouvray sec Le Clos 2020 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 pratiquer l'Agriculture bio à ses vignes et reçut 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:

Un grand chenin, présentant des équilibres entre les fruits blancs et la pointe d'agrume, avec un côté toasté, cire d'abeille, vanillé avec la barrique, tout en ayant une belle tension et de la richesse. La bouche est délicate avec une finesse aérienne, et dotée d'une grande longueur en bouche .

cépage : 100 % chenin, vignes de + 50 ans, fermentation barriques à 20% de fûts neufs, et élevage 18 mois en barriques de 400 litres.

accords: viandes blanches en sauce écrémée, poissons de Rivières, ( sandre, brochet, truite)

T°S: 10°C

G: 2030

[Lien vers la fiche du produit](#)