



Domaine de la
ROULETIÈRE
VAL DE LOIRE

Jean-Marc Gilet

VOUVRAY

Vouvray Nature

« Les Argiles Rouges » 2020

Cépage : Chenin Blanc

Age des vignes : 30 à 40 ans

Sol argilo-calcaire

Type : Demi Sec

Alcool 12,5% Vol

Sucres résiduels 25g/l

Acidité totale 5.5g/l

Vinification : cette cuvée reflète la véritable identité du terroir d'Aubuis (argilo-calcaire) qui font la puissance de ce demi-sec. C'est avec le plus grand soin que cette cuvée est acheminée dans le pressoir. Elle est issue d'une sélection rigoureuse et d'un tri des raisins à parfaite maturité. Une fois le jus décanté, une partie de ce vin sera mis à fermenter en cuves inox thermo-régulées (80%), l'autre en fûts de chêne (20%). Elevée sur ses lies fines de fermentation régulièrement remises en suspension par batonnage pendant 6 mois, cette cuvée donne en finale un excellent bouquet floral.

Accords mets : Turbot rôti avec jus de viande et pommes de terre sautées à cru ou veau de lait rôti accompagné de mousserons ou homard rôti, avec une poêlée de légumes nouveaux et un beurre au Vouvray, ou blanc de pintadeau poché au lait de coco.

Dégustation :

Robe : Jolie robe jaune clair avec des reflets dorés brillants.

Nez : Dominé par des notes de fruits blancs très mûrs et exotiques (litchis).

Bouche : Souple à l'attaque avec des saveurs de prunes chaudes, de coings mûrs et d'épices douces, le tout soutenu par une acidité finale qui allège l'ensemble. La finale minérale est une révérence du terroir.

