



Domaine de la
ROULETIÈRE
VAL DE LOIRE



Jean-Marc Gilet

VOUVRAY

Vouvray

Méthode Traditionnelle



- **Cépage** : Chenin Blanc
- **Age des vignes** : 10 à 40 ans
- **Sol argilo-calcaire**
- **Type** : Méthode traditionnelle **Brut**
- **Alcool** 12,5% Vol
- **Sucres résiduels** 7g/l
- **Acidité totale** 5,7g/l
- **Vinification** : les raisins sont issus de terroirs calcaires appelés « perruche » (argiles à silex qui donnent le caractère minéral). Ce vin fermente entre 15 et 18°C en caves thermo-régulées puis est élevé durant 5 mois sur les lies de fermentation pour fixer le bouquet. Après la première fermentation, nous provoquons une deuxième fermentation qui donnera naissance à de fines bulles. Cette cuvée sera élevée pendant 18 mois sur lattes pour affiner la bulle et donner de l'élégance et du fruit. Après un remuage des bouteilles tout en douceur nous procédons au dégorgement. Une fois ces opérations accomplies, nous les laissons trois mois en caves pour que le terroir ainsi que tous les arômes fermentaires soient mis en valeur.
- **Accords mets** : feuilleté aux asperges de Loire rôties et sauce mousseline, mais aussi tout simplement à l'apéritif ou sur un dessert comme un feuilleté caramélisé aux fruits exotiques.
- **Dégustation** :
Robe : joli jaune pâle aux reflets légèrement grisâtres. Cordon de bulles (très fines) long et persistant.
Nez : minéral aux arômes de silex, soutenu par des notes d'amendes brûlées. A l'aération le nez évolue sur des notes beurrées et citronnées.
Bouche : la bouche est tendre en attaque, avec des saveurs épicées (poivre gris). La finale est assez longue avec une structure souple ; après oxygénation apparaissent des notes d'agrumes.