

# Fiche Technique

LOB-0680-00

<b><u>Vin</u></b>	VOUVRAY - Domaine Champalou
<b><u>Appellation</u></b>	Vouvray
<b><u>Millésime</u></b>	2002
<b><u>Propriétaire</u></b>	Catherine et Didier CHAMPALOU
<b><u>Superficie propriété</u></b>	20 hectares
<b><u>Geologie du sol</u></b>	Terroir argilo-calcaire plantée à 6600 pieds/ha. Taille gobelet, travail en vert l'été. Culture raisonnée.
<b><u>Cépage</u></b>	Chenin 100 %.
<b><u>Age des Vignes</u></b>	+ - 40 ans.
<b><u>Vinification</u></b>	Vendange mécanique en octobre en fonction du millésime. Pressurage pneumatique à basse pression. Débouchage plus fermentation douce en cuve inox, et une partie bois.
<b><u>Elevage</u></b>	Sur lies fines.
<b><u>Dégustation</u></b>	Vin vif et frais, que nos clients ont appelé "sec tendre". Nez frais, avec une bouche acidulée et agrumes.
<b><u>Association mets / vin</u></b>	Entrées, crustacés, grillades
<b><u>Mention et médailles éventuelles</u></b>	Guide Hachette 2004. Décanter