



## Vouvray Off Dry "La Javeline"

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

### L'HISTOIRE

C'est à Vouvray que nous avons découvert les premières vignes de la vallée de la Loire plantées par des moines en l'an 400. Honore de Balzac, écrivain connu, est né à Tours en 1799 et auteur de nombreux chapitres sur le vin «Le vin a nourri mon corps et le café m'a gardé l'esprit», était profondément amoureux des vins de Vouvray.

### SITUATION

Les vignes de Chenin Blanc, également connues sous le nom de Pineau de Loire, bénéficient d'une belle exposition au soleil sur le plateau qui domine la Loire.

### TERROIR

Le vignoble de Vouvray s'étend sur 2000 hectares de terres argilo-calcaires à l'est de Tours.

### VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à maturité élevée afin de conserver un peu de sucre résiduel après la fermentation (selon le millésime).

Pressage, décantation légère du moût, fermentation à basse température (18°C) en cuves inox.

### ELEVAGE

Vieilli sur lies fines pendant 6 mois avant mise en bouteille au printemps.

### CÉPAGES

Chenin blanc 100%

### SERVICE

Servir frais (8-10°C), mais pas trop froid pour conserver les arômes de fruits mûrs.

### DÉGUSTATION

Couleur dorée. Ce vin est semi-sec. Il présente un nez puissant évoluant vers des arômes de fruits mûrs à chair blanche (pêche, poire), de fleur d'acacia et de subtiles notes grillées. En bouche, il est rond et doux avec un bel équilibre. Un arrière-goût frais et vif.

### ACCORDS METS-VINS

Ce vin peut être bu pendant le repas: viandes blanches, aliments épicés ou dessert.

