

Vouvray Sec



- **Le vigneron** : Philippe Brisebarre
- **Production annuelle moyenne** : 10 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Chenin
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** : 35. ans
- **Vendange** : mécanique.

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:

Vinification: classique en cuves thermorégulées après pressurage pneumatique et clarification des jus. Suivi quotidien des fermentations, soutirage pour sauvegarder l'équilibre optimal recherché et maintien à basse température.

Elevage:

6 mois minimum en cuves



«Vins frais souples et fruités avec un caractère affirmé, et une grande persistance.»

Tenue et conservation

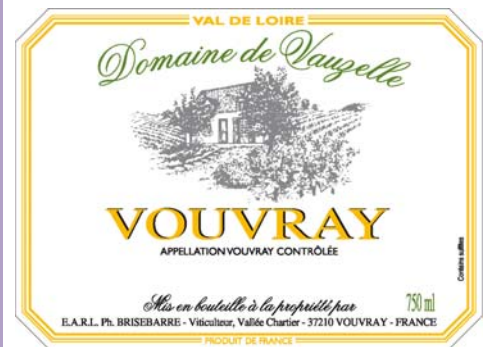
20-50 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10.° C

Accompagne toutes les entrées, poissons et fruits de mer, de préférence cuits



Récompenses :

- Guide Hachette des vins 2013
- 2 * guide Hachette 2010 & 2011
- guide Dussert Gerber – 1ers grands vins classés
- 89/100 Wine Enthusiast Magazine 2012
- 88/100 Wine Spectator 2012
- 2*Guide Hachette des vins 2014
- 88/100 Wine Spectator dec.2013



Le MOT DU VIGNERON :

« Vin Leader du Domaine , il fait l'objet de toute notre attention , issu de nos vignes d'age mûr au cœur historique du vignoble, il est le reflet caractéristique du terroir de Vouvray. »

Vouvray Sec



- **The winegrower :** Philippe Brisebarre
- **Annual production :** 10 000 btles
- **% Alc. :** 13% /vol
- **Available in :** 75cl

- **Grape Variety(ies) :** 100% Chenin
- **Type of soil :** Clay -Limestone.
- **Yield:** 50 hl/ha
- **Age of the vine:** 35 years
- **Harvest :** Mechanical

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:

Classic vinification in tanks with thermoregulation after pneumatic pressing. Fermentation followed every day for keeping the good balance . Stocking in cold temperature.

Maturing:

6 Month minimum in tanks.



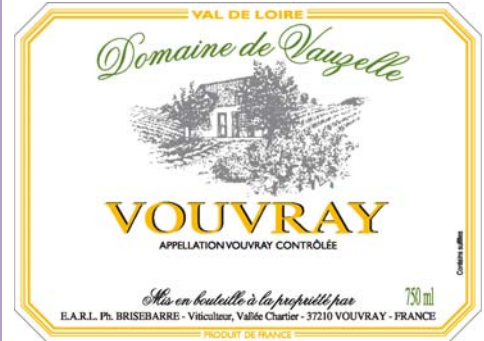
« Freshly flexible and fruity wines with an asserted character, and a good persistence.»

Aging potential :
20 to 50 years



Culinary agreements:

To serve at 10° C
Good match with all the entries, the fishes and the seafoods, rather cooked



AWARDS :

- Guide Hachette des vins 2013
- 2 * guide Hachette 2010 & 2011
- guide Dussert Gerber – 1ers grands vins classés
- 89/100 Wine Enthusiast Magazine 2012
- 88/100 Wine Spectator 2012
- 2*Guide Hachette des vins 2014
- 88/100 Wine Spectator dec.2013



Winemaker comments ::

« *Leading wine of the Domain, it is the object of all our attention, stemming from our vines of mature age in the historic heart of the vineyard, it is the caractéristique reflection of the terroir of Vouvray.*»