



Domaine de la
ROULETIÈRE
VAL DE LOIRE



Jean-Marc Gilet

VOUVRAY

Vouvray Nature

« Les Perruches » 2021



Cépage : Chenin Blanc

Age des vignes : 20 à 40 ans

Sol argilo-calcaire

Type : sec tendre

Alcool 12,5% Vol

Sucres résiduels 6g/l

Acidité totale 5.5g/l

Vinification : cette cuvée a été sélectionnée sur les plus beaux coteaux pierreux, sur substrat de tuffeau (craie blanche du Turonien). Aux vendanges, les raisins d'une excellente maturité seront récoltés et transportés en cave avec les plus grands soins. Alors intervient le pressurage, opérations qui s'effectueront très lentement, afin d'extraire le meilleur jus de la Pulpe. Puis succède le débouillage à froid (clarification naturelle du moût). Une partie de ce vin a fermenté en cuves inox thermo-régulées et l'autre partie en fûts de chêne (20%) élevée sur ses lies fines de fermentation régulièrement remises en suspension pour batonnage pendant 6 mois.

Accords mets : asperges rôties au beurre avec une sauce mousseline ou poularde rôtie avec un jus à la citronnelle.

Dégustation :

Robe : Jaune intense avec des reflets légèrement argentés.
Nez : expressif à dominante de fruits blancs (pêches de vigne) soutenu par des notes d'amandes fraîches et de fleurs d'acacia.
Bouche : tendre et longue avec des saveurs d'agrumes et de noisettes grillées.