

Vouvray $\frac{1}{2}$ Sec (1/2 dry)



- **Le vigneron** : Philippe Brisebarre
- **Production annuelle moyenne** : 4 000 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 riches et fruités avec un caractère affirmé et un équilibre entre puissance et douceur. Bonne persistance.»

Tenue et conservation

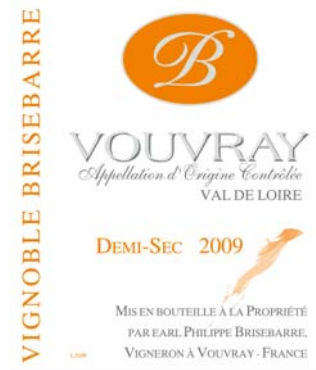
30-50 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10.° C

Accompagne toutes les charcuteries, les poissons cuisinés à la crème, mais aussi les viandes blanches ou les ris de veau ainsi que les fromages de chèvre. Egalement compagnon idéal de la cuisine asiatique sucrée salée.



Récompenses :

- Concours des Ligiers 2011 - Bronze



Le MOT DU VIGNERON :

« Vin d'équilibre subtil entre l'alcool, l'acidité et le sucre, il nécessite des raisins suffisamment riches en sucres, proches de la surmaturité. La recherche du parfait moment pour stopper la fermentation et garder le sucre résiduel au bon équilibre est très délicate et nécessite un suivi très précis. »



Vouvray $\frac{1}{2}$ Sec (1/2 dry)



- **The winegrower :** Philippe Brisebarre
- **Annual production :** 4 000 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.



« Rich and fruity wines with an asserted character and a good balance between power and sweetness. Good persistence..»

Aging potential :

30 to 50 years



Culinary agreements:

To serve at 10° C

Good match with all cocked pork meats , white meats, cocked fish with cream, some cheeses and specialy thai foods.



Winemaker comments ::

« For this wine we need to find the perfect balance between alcool, sugar and acidity. It is necessary to use very rich grapes and to find the optimal moment to stop the fermentation for keeping the good balance.»

AWARDS :

- Concours des Ligiers 2011 - Bronze

