



DOMAINE

LE FACTEUR SU' L' VÉLO



LE FACTEUR SU' L' VÉLO

Cépage et Terroir :

- Appellation : Vouvray
- Type : vin blanc sec
- Cépage : 100% Chenin Blanc
- Terroir : Argilo-calcaire peu profond. Vieilles vignes
- Âge moyen des vignes : 50 ans
- Vendanges : Manuelles
- Culture : Agriculture Biologique. Pas d'intrant chimique utilisé.

Vinification :

- Vinification naturelle avec levures indigènes et élevage de 6 mois en tonneaux de 400L de 1 à 5 vins. Soufre au pressoir 1 mg / L et ajusté si besoin à la mise en bouteille. Soufre 40 mg / L total.

Au Nez :

- Coing et poire

La Robe :

- Jaune or

En Bouche :

- Attaque franche, fruit blanc en milieu de bouche, notes salines en finale, dotée d'une belle longueur

Accompagnement :

- Apéritif
- Casse-croûte
- Fromages

À servir à 12°C

Peut se boire dans l'année ou à garder 5 à 10 ans.