



AUBERT Jean-Claude & Didier
10 rue de la Vallée Coquette
37210 VOUVRAY
02 47 52 71 03
vinsdevouvray@aubertjcd.fr

VOUVRAY SEC 2018



Sol : Argilo-calcaire et Argilo-siliceux

Exposition : Coteaux dominant la Vallée Coquette

Vendange : septembre 2018

Degré : 14 % vol

Acidité : 4.1 g/l

Sucre résiduel : 7 g/l

Vinification : Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures au cours de la fermentation alcoolique suivie d'un élevage sur lie fine avant mise en bouteilles.

Accompagnement : Ce vin s'accordera avec les poissons, coquillages, crustacés ; mais également les hors d'œuvres, crudités, viandes blanches. Il sera également apprécié à l'apéritif. Tentez aussi l'expérience avec les fromages de caractère ou bien des plats épicés (gambas grillées...)

Complexe et profond, ce Vouvray sec 2018 séduit par ses effluves de petits fruits secs et de pâtisserie, avant de livrer une touche vanillée de grande douceur, associée à une subtile minéralité naissante.

Ce sont l'équilibre d'ensemble et la densité de matière fruitée qui marquent de leur empreinte ce vin bien construit, qui offre un beau panier de fruits et livre une finale opulente et persistante, conservant une belle acidité.