

3020



CLOS DE NOUYS VOUVRAY LIQUOREUX AOC CUVÉE GRAINS DORÉS



MIS EN BOUTEILLES :
Mis en bouteilles au domaine.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :
Situé sur les premières côtes de Vouvray, avec un ensoleillement type sud/sud-ouest.

NATURE DU SOL :
Sols argilo-calcaires.

SUPERFICIE DU DOMAINE :
30 ha.

RENDEMENT :
10 hl/ha - 10.5% alc./vol.

ENCEPAGEMENT :
100% Chenin blanc.

VINIFICATION :
Les vendanges ont été tardives et les raisins ont été récoltés manuellement par tries successifs, botrytisés et passerillés. La fermentation a duré 10 mois.



CARACTERE DU VIN :

La robe est jaune paille, soutenue et brillante. Le nez est complexe, dominé par les fleurs blanches, les abricots et agrumes confits, avec des notes vanillées et miellées. En bouche, dominant les saveurs de fruits secs avec une note fugace de fumé. La souplesse et la délicatesse de ce vin lui confèrent une belle élégance. COUP DE COEUR GUIDE HACHETTE 2007



GARDE :

Plusieurs dizaines d'années dans une bonne cave.



HARMONIE METS/VIN :

A déguster à l'apéritif, et pour accompagner foie gras et desserts.