

DOMAINE D'ORFEUILLES VOUVRAY

VOUVRAY BRUT

- ~ **N° de lot** : L 21911AB
- ~ **Appellation** : *VOUVRAY*
- ~ **Format de bouteille** : 75 cl, Champenoise légère
- ~ **Bouchon** : Agglo + 2 rondelles qualité A+
- ~ **Cépage** : Chenin Blanc
- ~ **Sol** : Argilo-Calcaire à Silex sur sous-sol tuffeau
- ~ **Rendement** : 59 hl / ha
- ~ **Garde** : 1-2 ans en cave voire plus.
- ~ **Années d'assemblage** : 80 % 2019 – 15 % 2018 – 5 % 2017.
- ~ **Dosage** : .0.6 cl
- ~ **Type de vinification** :



Le VOUVRAY BRUT est élaboré selon le principe de la Méthode Traditionnelle. Les vins de base, après une première fermentation alcoolique en cuves inox thermo régulées, subissent une prise de mousse en bouteille, suivie d'un repos de trois à quatre ans. Après le remuage des bouteilles, intervient le dégorgement, phase finale de l'élaboration.

~ **Données organoleptiques** :

Jaune clair brillant, aux reflets légèrement argentés, il est accompagné de fines bulles persistantes. Le nez brioiché est expressif avec des arômes de fruits murs et une belle minéralité. En bouche, il révèle une certaine fraîcheur ainsi qu'une petite pointe de vivacité, très rapidement assouplie.

~ **Température de consommation** : 6 à 8°C

~ **Données analytiques** :

Alcool en % volume (à 20 °C)	12.96	Acidité totale (g/l d'H ₂ SO ₄)	4.2
Sucres réducteurs (g/l)	2.9	pH	3,18
Alcool en puissance	0.17	Acidité volatile corrigée (g/l d'H ₂ SO ₄)	0,34
Alcool total (à 20 °C)	13.13	Anhydride sulfureux libre (mg/l)	4
Protéines	0	Anhydride sulfureux total (mg/l)	35
Fermentation Malolactique	20%	Surpression	6 bars

~ **Disponibilité** : 22500 bouteilles

EARL HERIVault Bernard, La Croix Blanche F-37380 REUGNY ~ France

Tel . 33 (0) 247 529 185 ~ Fax . 33(0) 247 522 501 orfeilles@gmail.com www.orfeilles.com

VAT n°FR70418426656 – SIRET 418 426 656 00017 – ACCISES N° FR 03449 E 0316

