

DOMAINE D'ORFEUILLES VOUVRAY

VOUVRAY *Réserve d'Automne* 2009

- ~ **N° de lot** : L 10905
- ~ **Appellation** : VOUVRAY
- ~ **Format de bouteille** : 75 cl, Bourguignonne Sommelière fumée.
- ~ **Bouchon** : 44 mm
- ~ **Cépage** : Chenin Blanc
- ~ **Sol** : argilo siliceux & argilo calcaire
- ~ **Rendement** : 9 hl / ha
- ~ **Garde** : 50 ans en cave voire plus.
- ~ **Type de vinification** :

Le *VOUVRAY DOUX* est issu d'une récolte manuelle, par tris sélectifs de grappes atteintes de pourriture noble. Après un pressurage doux de 7 à 8 heures, les moûts très concentrés en sucres sont débourbés puis conduits en fûts de chêne pour une longue fermentation. Celle-ci est entièrement spontanée, sans apport de levures sélectionnées. Soutirés deux à trois fois et filtrés finement, les vins sont mis en bouteilles à l'automne suivant après avoir été soutiré et filtré finement sur tangentiel.

~ **Données organoleptiques** :

Sa robe d'un jaune intense aux reflets dorés, nous dévoile des jambes épaisses. Le nez puissant et complexe de ce vin, nous offre des arômes de coing, de pain grillé, de brioche et de fleur d'orangé, qui se mêlent à la poire et à la pêche. En bouche, l'attaque est douce et onctueuse. On dénote de subtils arômes d'abricot et de coing accompagnés d'une pointe d'amertume.

C'est un vin d'une bonne longueur en bouche et très prometteur.

~ **Température de consommation** : 8 à 10°C

~ **Données analytiques** :

Alcool acquis (% / volume à 20°C)	12.39	pH	3.31
sucres (g/l)	86.2	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	4.86
Potential d'alcool total	5.12	Acidité Volatile (g/l H ₂ SO ₄)	0,39
Alcool Total (20 °C)	17.51	SO₂ Libre (mg/l)	13
Protéines	0	SO₂ Total (mg/l)	141
fermentation Malolactique	35%	Dioxyde carbone (mg/l)	700



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

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

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

