

DOMAINE D'ORFEUILLES VOUVRAY

VOUVRAY SEC 2019

- ~ **N° de lot** : L 11901AB
- ~ **Millésime** : 2019
- ~ **Appellation** : VOUVRAY SEC
- ~ **Format de bouteille**: 75 cl, Bourgogne tradition
- ~ **Bouchon** : 44x24 mm Naturel Qualité SUP.A
- ~ **Cépage** : Chenin
- ~ **Types de sols** : clay-limestone & siliceous-clay
- ~ **Rendement** : 45 hl / ha
- ~ **Type de vinification** :



Ce *VOUVRAY SEC* provient d'un assemblage de plusieurs parcelles (argilo-calcaire, argile seule et argiles à silex). Ces terroirs offrent à ce vin une grande particularité et une belle complexité. La vendange est pressée pneumatiquement pendant 3 heures. Puis débourbés, les moûts sont ensuite vinifiés et élevés sur lies totale en cuves inox thermo régulées. Les fermentations sont spontanées ainsi que la fermentation malolactique partielle. Ce vin est mis en bouteilles en septembre après avoir été soutiré une seule fois et filtrés finement sur un filtre tangentiel.

~ **Garde** : 10-15 ans en cave.

~ **Données organoleptique** :

Vin d'un jaune pâle à la robe chatoyante qui offre un nez frais dans lequel on ressent la pierre à fusil mêlée harmonieusement au citron et au pamplemousse. En bouche, on retrouve dans ce vin gras la fraîcheur et le côté minéral avec une finale tendue et de beaux amers. C'est un sec tendre bien équilibré.

~ **Température de service** : 8 -10°C

~ **Données analytiques** :

Masse volumique (20 °C)	988	pH	3,26
Alcool acquis (% by volume at 20°C)	13.11	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	3.67
Sucres résiduels (g/l)	2.2	SO ₂ libre(mg/l)	19
Potentiel alcool	0,13	SO ₂ Total (mg/l)	45
Alcool total (20 °C)	13.24	Acidité volatile (g/l H ₂ SO ₄)	0.34
Dioxyde de carbone	970	Protéines	0
Test au froid	Ok	Fermentation Malolactique	100%

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

Tel . 33 (0) 247 529 185 ~ Fax . 33(0) 247 522 501 earl.herivault@france-vin.com www.orfeuilles.com

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

