

LE CLOS
DE LA
MESLERIE



Millésime 2016 – Demi-Sec

Vin Bio et Nature

«Dans un équilibre de demi-sec, c'est un vin ample et croquant, friand, salivant et pur. 16-17/20 » -
Revue du Vin de France *Les Plus Beaux Vins de L'année 2016*

- Cépage:** Chenin Blanc
- Appellation:** Vouvray
- Viticulture:** Biologique. Sans herbicides, ni pesticides.
Sol travaillé sous les ceps, enherbement entre les rangs.
Travaux en vert durant toute la saison de croissance : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage.
- Vendanges:** Vendanges à la main. Plusieurs passages dans les vignes.
Rendement 18hl par hectare du à : vieilles vignes (50 ans en moyenne), un triage et une sélection rigoureuse des grappes, et un pressurage manuel.
- Vinification:** Vin naturel. Fermenté et élevé 11 mois en fûts de chêne français. Batonnage des lits mensuel. Sulfitage minimal (SO₂-2g/hl au pressurage et 3g/hl à la mise en bouteille).
- Dégustation:** Vouvray demi-sec possédant une belle acidité, riche en bouche avec une jolie longueur. Agrumes confits sur un socle de minéralité saline. En apéritif avec petits fours à base de fromage de chèvre, suivi de couteaux avec une sauce au vin et crème fraîche, saupoudré de coriandre! Température de consommation : 12-13°C. Potentiel de garde : 10 ans minimum.
- Mesures:** Alcool: approx. 12,5%, Sucre résiduel: approx 27g/l

www.lameslerie.com