



Domaine Vincent Carême

Le Clos

Vouvray - Blanc 2016

Région :	Loire
Appellation :	Vouvray
Cuvée :	Le Clos
Couleur :	Blanc
Millésime :	2016
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Le Clos est issu d'une vieille vigne de Chenin Blanc, vinifié et élevé en barriques pendant 12 mois. Ce vin exprime la finesse et la minéralité du terroir calcaire



ELABORATION

Culture biologique.
Ecocert, Agriculture biologique.
Vendanges manuelles.
Utilisation de tables de tri, Fermentation en barrique de deux vins, Utilisation de levures indigènes.
Elevage en fût de chêne de deux vins.



DÉGUSTATION

OEIL : Brillante.
NEZ : Expressif, fruité, arômes de fruits.
BOUCHE : Franche, notes de fruits, notes de pêche, notes de poire, corps structuré, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°
GARDE : A consommer entre 2017 et 2028



ACCORDS METS ET VINS : Poissons, Viandes blanches, Charcuteries, Volailles, Sushi



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseuve des Vins de France 2014 : 15,5/20
La revue des vins de France 2008 : 17/20
La revue des vins de France 2012 : 16/20
Guide Gilbert et Gaillard 2014 : 90/100
Wine Enthusiast 2010 : 92/100
Wine Enthusiast 2014 : 91/100
Wine Enthusiast 2008 : 92/100
Wine Enthusiast 2015 : 95/100
International Wine & Spirit Competition 2010 : 95 points

Powered by **Plugwine**



