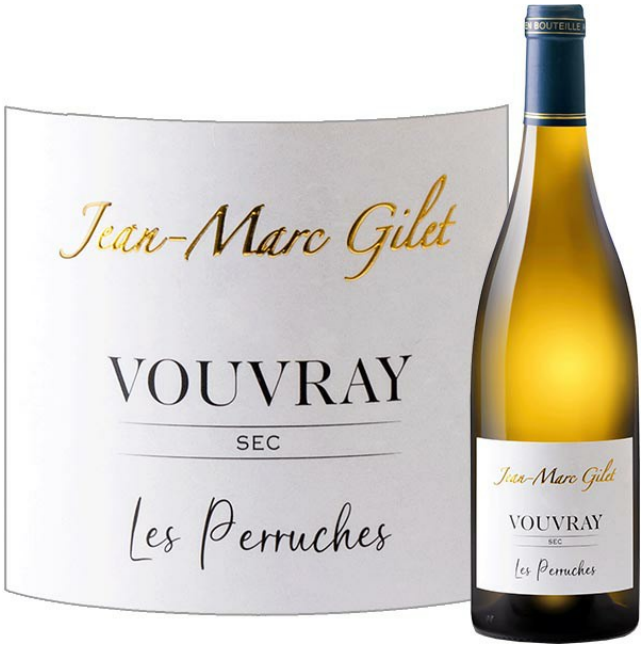
Vouvray Sec, "les Perruches" Jean-Marc Gilet



Les coteaux pierreux où croissent les ceps de chenin blancs, sur substrat de tuffeau (craie blanche) est appelé les Perruches. Les raisins sont vendangés manuellement, suivi un lent pressurage et une lente vinification dans les caves cruesés dans la roche. 20% du vin loge en barriques de chêne.

Origine: Les vignes, âgées de 20 à 40 ans, sont plantées sur des sols argilo-calcaires et des coteaux pierreux de tuffeau, un substrat de craie blanche qui confère au vin sa minéralité distinctive et sa fraîcheur préservée.

Encépagement: 100% chenin blanc

Vinification: Les raisins, récoltés à pleine maturité, sont pressés lentement pour extraire le meilleur jus. Après un débourbage à froid, le moût fermente partiellement en cuves inox thermorégulées et en fûts de chêne (20%), avec un élevage sur lies fines et des bâtonnages réguliers pendant 6 mois.

Dégustation: Sa robe jaune intense aux reflets légèrement argentés révèle un nez expressif de pêches de vigne, d'amandes fraîches et de fleurs d'acacia. En bouche, il séduit par sa tendresse et sa longueur, avec des saveurs d'agrumes et de noisettes grillées, portées par une acidité équilibrée.

Potentiel de garde: 5 à 10 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal avec des asperges rôties au beurre et une sauce mousseline, il accompagne aussi à merveille une poularde rôtie au jus de citronnelle, sublimant chaque plat par sa fraîcheur et sa complexité aromatique.

- Rillettes
- Truite aux amandes
- ...