Vouvray Brut Bio, Jean-Marc Gilet



De druiven komen van kalkbodems die "perruche" worden genoemd (vuursteenhoudende klei die het minerale karakter geeft). Hier is de eerste Vouvray brut van het dorp geboren. De wijn gist 5 maanden op de droesem om het bouquet te verkrijgen. Daarna verfijnt de tweede gisting van 18 maanden op lat de bubbel en geeft elegantie en fruit voor een optimaal resultaat.

Oorsprong: Ons terroir bestaat uit tuffeau, een zeer typische zachte kalksteen waarin we onze kelders hebben gegraven. Het is afkomstig van sedimentaire vorming uit het Krijt-tijdperk. De tufsteen is bedekt met een dunne laag klei en slib. Het resultaat is een ideale balans voor het verbouwen van chenin blanc: goede mineraliteit en zuurgraad, kortom alles wat je nodig hebt om een klassevolle mousserende chenin te maken.

Druiven: 100% chenin

Vinificatie: Deze wijn wordt gefermenteerd tussen 15 en 18°C in temperatuurgeregelde kuipen en rijpt dan 5 maanden op de droesem om het bouquet te fixeren. Na de eerste gisting wordt een tweede gisting gestart in flessen om fijne belletjes te produceren. Deze cuvée rijpt vervolgens 18 maanden op latten om de bubbels te verfijnen en elegantie en fruit toe te voegen. Na een zachte riddling worden de flessen gedegorgeerd. Na deze handelingen laten we ze drie maanden in de kelder om het beste van het terroir en alle gistingsaroma's naar boven te halen.

Degustatie: Een minerale toets met aroma's van vuursteen, ondersteund door tonen van gebrande amandelen. Bij beluchting ontwikkelt de neus zich naar boter- en citroenachtige tonen. Zachte aanval met pittige smaken. Lang met een soepele structuur en citrustonen.

Bewaarpotentieel: 2-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Gewoon als aperitief of bij een dessert zoals een gekarameliseerd bladerdeeg van exotisch fruit.

- Gegratineerde, warme oesters
- ...