



Clos Tenau 2017

Vouvray Sec



Millésime	2017
Nature du sous-sol et sol	Calcaire / Argilo-calcaire
Récolte	Manuelle
Vinification – Elevage	Vinifié en barriques, foudres et cuve ovoïdes Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes. Elevage long en barriques et cuves ovoïdes (12mois). Batonnages hebdomadaire des lies fines.
Degré alcoolique	12,7 % vol
Sucre résiduels	9 g/l
Acidité	4 g/l en H2SO4
Garde	10 – 15 ans
Température de service	Entre 8°C et 12°C
Dégustation	Robe jaune doré, au nez des notes briochées. La bouche est ronde et onctueuse. Finale sur le fruit.
Accords mets & vins	Dès l'apéritif, il surprendra vos convives. Pendant le repas il révélera le raffiné de vos mets. Ne pas hésiter à le carafer, il n'en sera que plus remarquable.