



Emotion 2017 Vouvray Demi Sec



Millésime	2017
Nature du sous-sol et sol	Calcaire / Argilo-calcaire
Récolte	Mécanique
Vinification – Elevage	Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes. Batonnages hebdomadaires des lies fines. Mise en bouteille au printemps.
Degré alcoolique	13.5% vol
Sucre résiduels	23.7 g/l
Acidité	3.7 g/l en H ₂ SO ₄
Garde	10 – 15 ans
Température de service	Entre 10°C et 12°C
Dégustation	Un nez assez discret suivi d'une explosion d'arômes en bouche, sur des notes de poires notamment, la bouche est ronde avec une belle tension en finale. Belle longueur en bouche. Il sera le compagnon idéal de tous vos instants.
Accords mets & vins	De l'apéritif au dessert il ravira les papilles de vos convives. A l'entrée il accompagnera les cochonnailles, puis les viandes blanches, grillées ou en sauce et pour finir une tarte aux fruits d'été. Il vous surprendra avec la cuisine asiatique.