



Les Perruches 2017 Vouvray Moelleux



Millésime	2017
Nature du sous-sol et sol	Calcaire / Argilo-calcaire
Récolte	Manuelle
Vinification – Elevage	Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes. Batonnages hebdomadaires des lies fines. Mise en bouteille au printemps.
Degré alcoolique	12 % vol
Sucre résiduels	50.3 g/l
Acidité	5 g/l en H2SO4
Garde	25 – 30 ans
Température de service	Entre 8°C et 12°C
Dégustation	Robe jaune dorée, au nez des arômes de fruits bien mûrs, la bouche est généreuse sur des arômes de fruits exotiques. Un régal pour les papilles.
Accords mets & vins	Vous pourrez servir ce vin sec avec des crustacés et autres fruits de mers grillées ou non. Il accompagnera aussi des fromages de chèvre de caractère.