



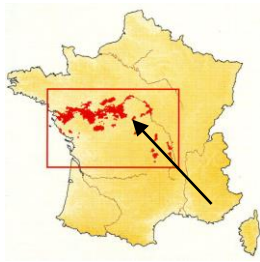
L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Vouvray

Producteur : Michel Laurent



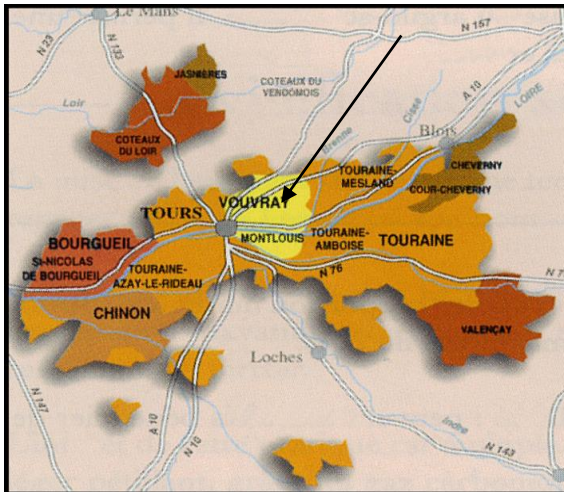
Région
Val de Loire
Sous région
Centre

Situation géographique

Rive droite de la Loire, à l'est de Tours.

Millésime

Note :



Principaux cépages

100 % Chenin

Nature du sol

Sols argilo calcaire et argilo siliceux.

Climat

Sur des coteaux avec une bonne exposition. Climat océanique tempéré.

Observations

- A.O.C. depuis 1936.
- Existe en blanc sec et moelleux (rare) et en effervescent.
- Superficie du vignoble : 2 200 Ha.
- Le rendement est fixé à 52 Hl/Ha pour les vins tranquilles et 70 Hl/Ha pour les effervescents.
- Mise sur latte pendant au moins 12 mois.
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans.
- Température de service de 8° à 10° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :

- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- | | | |
|----------------|--|--------------------------|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | <input type="checkbox"/> Viandes rouges | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | ■ Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | ■ Fromages forts | <input type="checkbox"/> |
| Petits Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts chocolat | ■ |
| Gros Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts fruits | ■ |

Originalité

Il sera parfait pour une trilogie : charcuteries, viandes et fromages.

Remarque : Le vignoble de Vouvray a été créé par les moines du monastère de Marmoutier fondé en 372. Dès le début du 13^{ème} siècle, les cépages blancs sont réservés aux parcelles situées sur les coteaux et rebords de plateau présentant des sols caillouteux et calcaires. Au cours du 14^{ème} siècle une partie du terroir viticole de Vouvray appartient aux rois de France qui font servir ces vins à leur table. C'est un champenois, monsieur Maurice Hamm, dont la famille était native du village Aÿ dans les vignobles de Champagne dans le département de la Marne, qui, avant la seconde guerre mondiale, amena la méthode champenoise de vinification à Vouvray. Il fit du vin blanc tranquille de Vouvray, un vin effervescent de renommée mondiale. Au début des années 1980, les vignerons se mobilisent contre le passage de la LGV Atlantique, dans une tranchée ouverte qui détruirait de nombreuses vignes et l'unité du vignoble. Ils obtiennent le remplacement de la tranchée par un tunnel de 1 496 mètres qui a été aménagé pour supprimer les vibrations qui pouvaient perturber le vieillissement du vin dans les caves. Le 17 juin 2013, un violent orage de grêle touche l'appellation et détruit jusqu'à 100 % de la récolte.