

# Vignoble Alain Robert Vouvray "Ammonite" blanc sec 2022



Prix du produit :

**16,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Cath. et Cyril ROBERT

Millésime: 2022

Appellation: Vouvray

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Ammonite

Cépage dominant: chenin

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU Vignoble Alain Robert  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Vignoble Alain Robert Vouvray "Ammonite" blanc sec 2022**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** AOC Vouvray

**Cépage :** 100 % Chenin Blanc

**Terroir :** Argiles à silex, sur les plus belles parcelles du domaine au sud-est de Chançay.

**Viticulture :** Les vignes âgées de 50 ans sont taillées en gobelet palissé. Elles sont conduites en lutte raisonnée.

Enherbées, avec un apport en matière organique à la fin de l'automne. Le suivi sanitaire est

---

minutieux et l'intervention

phytosanitaire a lieu uniquement en cas de risque réel. Nous utilisons une méthode de lutte biotechnique collective

(confusion sexuelle) pour protéger le vignoble contre la *tordeuse de la grappe*. Aucune utilisation d'insecticides.

Vendanges exclusivement manuelles avec tri sur tables (en moyenne 2 passages).

**Vinification** : Pressurage pneumatique. Débourage à froid sans enzymes, en cuve. Fermentation alcoolique lente avec levures indigènes, en fûts de chêne de 228 et 400 litres.

Élevage de 12 mois sur lies fines en barrique (20% de bois neuf), avant mise en bouteilles à l'entrée de l'hiver.

**Notes de dégustation** : Une robe brillante aux reflets or. Au nez, le fût patiné prodigue de délicats arômes de vanille ainsi que des notes réglissées. Nous retrouvons également des arômes de fruits à chair blanche : poire, coing, pomme

fraîche. En bouche l'attaque est généreuse, toute en rondeur avec une pointe de vivacité et des notes fruitées.

**Accords** : Vin gastronomique qui s'exprimera délicieusement sur une langouste, des noix de St-Jacques, une volaille crémée ou encore un Comté affiné.

**Température de service** : 10°C - Une aération d'au moins 30 minutes est nécessaire avant le service.

**Garde** : 10 à 15 ans

#### **Description brève du produit :**

Enfin un Vouvray chez Vignerons d'Exception ! Tout en rondeur avec une pointe de vivacité et des notes fruitées, il ravira les amateurs de chenins ligériens. C'est la cuvée du prestige du domaine, à un prix défiant toute concurrence.