

## Vouvray AOC (demi-sec)

## La Lanterne

## Situation Géographique

*Wine-growing area*

Terroirs situés Nord-Loire à proximité de la ville de Tours. Nos sélections proviennent essentiellement de la Commune de NOIZAY.

*Vineyards located in the Northern part of the Loire area, close to the town of Tours. Our selection mostly comes from the village of Noizay.*

## Typologie du Sol

*Geological characteristic*

Sol à dominante calcaire.

*Mostly calcareous.*

## Cépage

*Grape variety*

100% Chenin.

*100% Chenin.*

## Couleur et degré alcoolique

*Colour and alcohol content*

Jaune profond légèrement ambré - 12% Alc. + 1,5% (= 25 gr de sucre résiduel).

*Deep yellow slightly amber-coloured. Alcohol : 12% + 1,5% (= 25g of residual sugar).*

## Méthode de Vinification

*Vinification process*

Récolte vendangée à la main puis vinification à basse température de façon lente dans les caves de calcaire permettant de conserver une température idéale et régulière de 12°C avec un arrêt avant terme de la fermentation afin de conserver un taux moyen de sucres résiduels.

*Hand-picked harvest then slow vinification under low temperatures in calcareous cellars (allowing the stable average temperature of 12°C). Fermentation stopped before the end of the process in order to keep a certain rate of residual sugar.*

## Caractéristiques Techniques

*Technical parameters*

Acidité : 4,8 g/l SO<sub>2</sub> libre : 45 mg/l - (données analytiques indicatives)

*Acidity : 4.8 g/l - Sulphur : 45 mg/l (indicative measures)*

## Notes de Dégustation

*Tasting notes*

Le très beau jaune ambré annonce un nez fourni, ce qui se confirme avec en supplément, un joli parfum floral. La bouche s'exprime ensuite totalement dès le début par la puissance de son corps, la structure de bel équilibre sucres résiduels/acidité, et pour finir avec beaucoup de finesse et de gras.

Dégusté bien frais entre 8° et 10°C.

*The nice amber-coloured yellow announces a complex nose, revealing a nice floral smell. The expression in mouth is full because of the body and good balance between residual sugars and acidity. It provides this Vouvray a lot of delicacy and a nice roundness in mouth. Serving temperature around 8° - 10°C.*

