



Vouvray Cuvée Silex, 2022

Domaine Vigneau-Chevreau
FRANCE, LOIRE, VOUVRAY

Doit son nom au silex du sol du vignoble, qui confère à ce vin une minéralité agréable

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 à 40 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	9 g/l
SUPERFICIE	26 ha au total
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-siliceux
VINIFICATION	Fermentation 2 mois en barrique.
ÉLEVAGE	6 mois en cuve en acier inoxydable sur lies.

CODE SAQ
14909389

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
36.25 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Ce sont sur quatre des huit communes qui composent la surface de l'appellation que les 33 hectares du domaine sont implantés, donnant complexité et intensité à ses vins grâce à la qualité de son terroir et son exposition. Nous sommes en constante recherche d'amélioration de la qualité à travers différentes techniques telles que la vendange manuelle par triés et l'effeuillage. Ainsi depuis 1995 la conversion du domaine à la biodynamie, bannissant tous produits chimiques sur le domaine, contribue à renforcer la vie du sol dans sa typicité. Le vieillissement de nos vins s'effectue dans nos caves creusées dans le tuffeau (pierre calcaire), afin d'obtenir des arômes secondaires qui particularisent nos vins de garde.