



AOC VOUVRAY	CLOS de NOUYS
Cuvée :	½ SEC
Millésime :	2004
Cépage :	CHENIN
Prix TTC départ cave :	8 € TTC
PALMARES :	2 médailles OR : Concours Général Agricole 2006 / Concours des vins de MACON 2006

Producteur :	CHAINIER Myrella et François
Raison sociale :	SCEV CLOS DE NOUYS
DOMAINE :	CLOS DE NOUYS
Adresse :	46 rue de la Vallée de Nouys – 37210 VOUVRAY
Tél :	02-47-52-73-35
Portable :	06-88-87-05-38
Fax :	02-47-52-13-17
e-mail :	myrella.chainier@wanadoo.fr
Site internet :	www.closdenouys.com

LA CUVÉE :

Nature sol et sous sol :	ARGILO-CALCAIRE	Age moyen des vignes :	35 ans
Superficie des vignes pour cette cuvée :	12 ha	Nombre de btles pour cette cuvée :	30 000
Récolte :	Manuelle et machine	Nbre de tries :	0
Conditions vendanges :	<p>Le bon ensoleillement de septembre 04 a permis d'obtenir une bonne maturité des raisins.</p> <p>Vendanges début octobre 2004.</p> <p>Bon état sanitaire des raisins.</p> <p>Millésime classique.</p> <p>Typique.</p>		<p>Après débouillage, les moûts sont vinifiés soit en barriques, soit en cuves thermorégulées. Les levures sont indigènes. La fermentation dure 2 à 3 mois et est interrompue par le mutage.</p> <p>Quelques temps après le mutage, le vin est à nouveau soutiré. Il est pour une part remis en barriques. Le reste du volume est élevé en cuves. L'élevage dure environ 4 mois. A ce titre, les caves de Vouvray et leurs températures fraîches constituent un gros avantage. Au cours de l'élevage, le vin est régulièrement soutiré pour l'éclaircir et le dégazer.</p>
% vol naturel	13.5	Situation géographique :	Le CLOS DE NOUYS est situé sur les premières côtes de VOUVRAY avec un ensoleillement de type SUD, SUD OUEST
Sucres résiduels :	24 g/l	% vol Acquis :	12.2
Acidité tot (g/l en H2SO4)	4.55	SO2 tot (g/l) :	185
Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.23	SO2 libre (g/l) :	35 mg

LE DOMAINE :

Surface en production (Ha)	26 Ha
Volume produit (Hl) en moyenne	55 hl/ha
Bouteilles commercialisées en moyenne	80 000 cols
Circuits de distribution :	France, Export, Trad, Caves, Restaurants, Grossistes, FAV, PARTICULIERS.

HARMONIE METS VINS :

Ce vin accompagnera avec bonheur la charcuterie, les poissons grillés ou en sauce, les crustacés fins et les volailles rôties en sauce. Il est également parfait pour l'apéritif.

Garde / Température de service :

5 à 6 ans de Garde – Temp. De service : 10° C

CARACTERE DU VIN :

La robe est jaune clair aux reflets verts. Le nez est floral (fleur d'accacia) avec des arômes d'amandes fraîches. La bouche est bien équilibrée entre rondeur et fraîcheur.