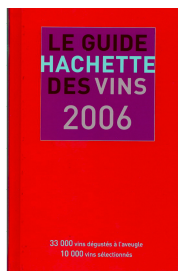


CLOS de NOUYS



MOELLEUX	Clos de Nouys	2003	Revue du vin de France Juin 2004 p.189 SPECIAL MILLESIME 2003 "Coup de cœur 2003 " >> voir article de presse	-
			CRILLON PARIS Janvier 2005 Sélection sur dégustation	-
			Salon des Vins de Loire 2005 CONCOURS	LIGER de BRONZE 

www.closdenouys.com

FICHE TECHNIQUE VIN

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
Fax :	02-47-52-13-17
e-mail :	myrella.chainier@wanadoo.fr
Site internet :	www.closdenouys.com

LE VIN :

AOC VOUVRAY	CLOS de NOUYS
Cuvée :	MOELLEUX
Millésime :	2003
Prix TTC départ cave :	10 € TTC

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 cols
Récolte :	Manuelle 100%	Nbre de tries :	2
Conditions vendanges :	EXCELLENTE – TEMPS SEC	Vinification/élevage :	Après un pressurage très lent, débouillage de 48 h, puis fermentation barrique à température de cave (14°C +/-). Après soutirage, élevage en barrique de 3 mois.
% vol naturel	17	% vol Acquis :	12.5
Sucres résiduels :	75 g/l	SO2 tot (g/l) :	170
Acidité tot (g/l en H2SO4)	4.00	SO2 libre (g/l) :	28
Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.65		

LE DOMAINE :

Surface en production (Ha)	25 Ha
Volume produit (Hl) en moyenne	600
Bouteilles commercialisées en moyenne	65 000 cols
Circuits de distribution :	France, Export, Trad, Caves, Restaurants, Grossistes, FAV, PARTICULIERS.