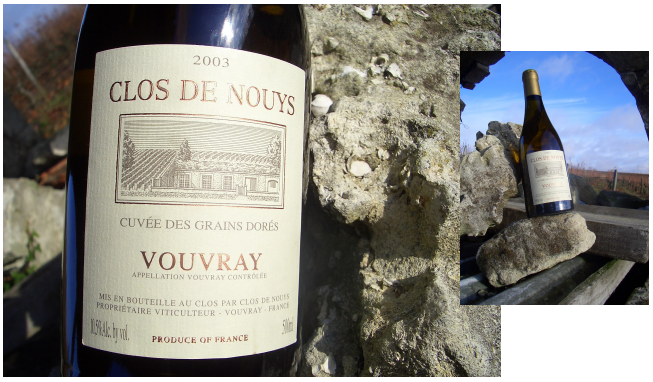

CLOS de NOUYS

Grands Vins de Vouvray

Noble Terroir

Cuvée des Grains Dorés

Millésime 2003

FICHE VIN

Tarif 2006
Particuliers
28 € TTC
Départ cave

APPELLATION :	VOUVRAY
DOMAINE :	CLOS DE NOUYS
NOM DE LA CUVEE :	CUVEE DES GRAINS DORES
MILLESIME :	2003
CEPAGE :	CHENIN
CLASSEMENT :	MOELLEUX
TYPE DE VIN :	TRANQUILLE
Sucre résiduel :	140 g
Elevage :	18 mois en fût
Nbre de bouteilles pour ce millésime :	3 000 de 50 cl
Nature du SOL :	ARGILO CALCAIRE
Age moyen des vignes :	35 ans
Mode de viticulture :	Lutte intégrée (raisonnée)
Situation géographique :	Situé sur les premières côtes de VOUVRAY. Ensoleillement type Sud, Sud-Ouest.
Superficie du Domaine :	25 ha
Vinification :	Les raisins ont été récoltés manuellement par tries successifs. Les vendanges ont été tardives. Les raisins ont été cueillis botrytisés et passerillés.
CARACTERE DU VIN :	La robe est jaune paille et brillante. Le nez est complexe avec des arômes de Fleurs blanches, d'agrumes confits, soulevés par des nuances vanillées et Miellées. En bouche, dominent les saveurs de fruits secs avec une note Fugace de fumé. La souplesse et la délicatesse de ce vin lui confère une Belle élégance.
GARDE :	Plusieurs dizaines d'années dans une bonne cave.
HARMONIE METS/VIN :	Ce vin sera agréable à l'apéritif et accompagnera idéalement le foie gras, Les desserts fins et élégants.
TEMPERATURE DE SERVICE :	Entre 8 et 10°C.

François et Myrella CHAINIER
Propriétaire-Producteurs-Viticulteurs
46 rue de la Vallée de Nouy
37210 – VOUVRAY – France
Tél : 02-47-52-73-35 / Fax : 02-47-52-13-17