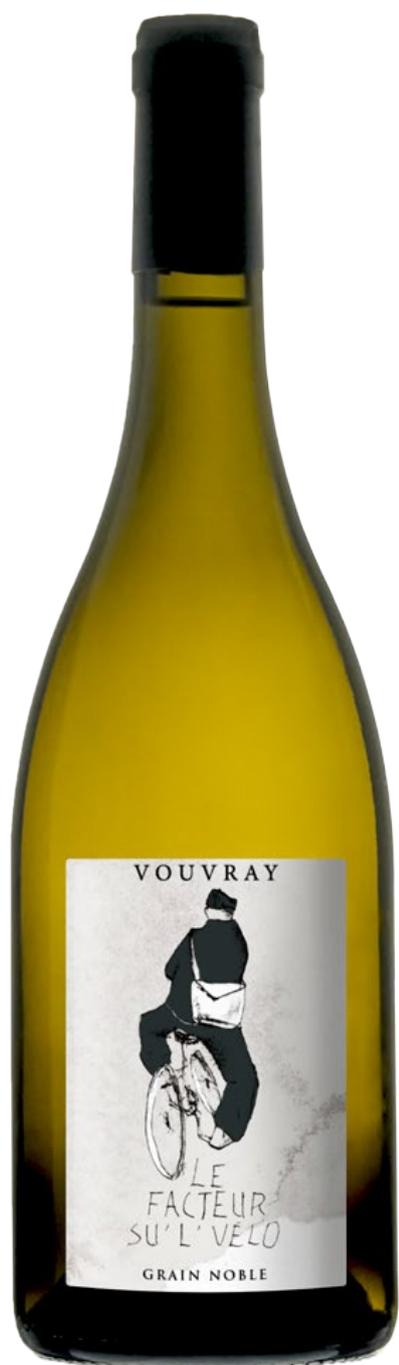




DOMAINE

LE FACTEUR SU' L' VÉLO



MOELLEUX GRAIN NOBLE 2022

Cépage et Terroir :

- Appellation : Vouvray
- Type : Blanc moelleux
- Cépages : Chenin blanc
- Terroir : Argilo-calcaire peu profond
- Vendanges : Manuelles. Issu de passerillage. Vieilles vignes
- Culture : Agriculture biologique. Pas d'intrant chimique utilisé.

Vinification :

- Levures indigènes, vinification et élevage 12 mois en fûts.
- 40g de sucre résiduel

Au Nez :

- Senteur de poire confite

La Robe :

- Jaune doré

En Bouche :

- Belle matière avec des notes mielées, de fruits blanc et jaunes confiturés

Accompagnement :

- Préparations sucré-salé
- Fromages de caractère (pâte persillée, maroilles...)
- Desserts (Tarte abricot-amandes)

À servir à 12°C

Peut se boire dans l'année ou à garder 10-15 ans