

# Vouvray Fines Bulles Methode Traditionnelle Cuvée Millésimée



- **Le vigneron** : Philippe Brisebarre
- **Production annuelle moyenne** : 4 500 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : Chenin
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire
- **Rendement**: 60 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : mécanique.

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

classique en cuves thermorégulées après un pressurage pneumatique et une sélection et clarification des jus. Surveillance quotidienne des fermentations avant soutirage.

### Elevage:

6 mois minimum en cuves , Seconde fermentation en bouteilles puis 3 ans d'élevage « sur lattes » en cave dans le roc



*« Cette méthode traditionnelle brut au fruité remarquable présente une robe dense animée de longs cordons de fines bulles qui scintille à la lumière. Sa délicatesse et sa longueur impressionnante valent à cette bouteille un coup de cœur. »*

### Tenue et conservation

10 ans



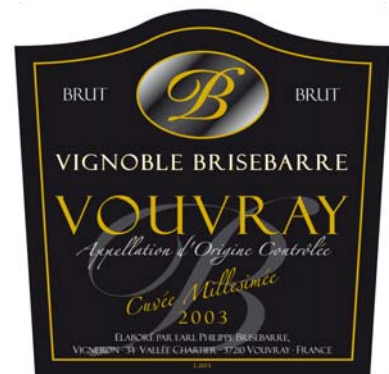
### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 8° C

Accompagne des plats simplement raffinés comme un homard flambé au whisky ou un ris de veau entier roti, de vraies bulles de repas...

## Récompenses :

- COUP DE CŒUR GUIDE HACHETTE 2008.
- Médaille de Bronze, concours des Ligiers 2013
- Guide Bettane et Desseuve 2014 : 14,5/20
- Guide Hachette des vins 2014
- 90/100 Wine Spectator dec.2013



**Le MOT DU VIGNERON :**

«.....»



# Vouvray Fines Bulles Methode Traditionnelle Cuvée Millésimée



- **The winegrower :** Philippe Brisebarre
- **Annual production :** 4 500 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100% Chenin
- **Type of soil :** Clay -Limestone.
- **Yield:** 60 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest :** Mechanical

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

Classic vinification in tanks with thermoregulation after a pneumatic pressing. Fermentations are followed every day..

### Maturing:

6 months minimum in tanks. Second fermentation into the bottle then 3 years aging « sur lattes » in natural cave.



« This Brut traditional method in fruity remarkable presents a dense dress livened up by long cords of fine bubbles which sparkles in the light. Its delicacy and its impressive length are worth in this bottle a very favorite.»



### Aging potential :

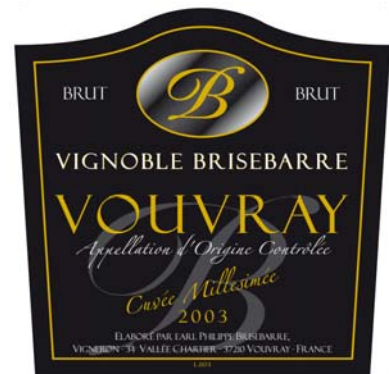
10 years

### Culinary agreements:

To serve at 8° C  
Good match with dishes simply refined as lobster singed in the whiskey or whole roti sweetbread, real bubbles of meal ...

## AWARDS :

- COUP DE CŒUR GUIDE HACHETTE 2008.
- Bronze Medal, concours des Ligiers 2013
- Guide Bettane et Desseauve 2014 : 14,5/20
- Guide Hachette des vins 2014
- 90/100 Wine Spectator dec.2013



## Winemaker comments ::

« ..... »