

# AOP Vouvray Fines Bulles



- **The winegrower:** Philippe Brisebarre
  - **Annual production :** ..., btlles
  - **% Alc. :** 13 % vol
  - **Available in :** 75cl
- **Le vigneron :** Philippe Brisebarre
- **Production annuelle moyenne :** ..., btlles
- **Degré Alcoolique :** 13 % vol
- **Disponible en :** 75cl
- **Grape Variety(ies):** Chenin
- **Cépage(s) :** Chenin
- **Type of soil :** Clay -Limestone
- **Type de Sol:** Argilo calcaire
- **Yield:** 65 hl/ha
- **Rendement:** 65 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Age des vignes :** 25 ans
- **Harvest :** Mechanical
- **Vendange :** Mécanique

## Vinification & Maturing

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 2 years aging « sur lattes » in natural cellar.

## Vinification & Elevage

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 2 ans d'élevage « sur lattes » en cave dans le roc

*« The intense dress in the golden yellow nuances decorates of a light cordon of fine and persistent bubbles. The opened nose expresses himself on characters of apple ripe(mature) strengthened by soft levurées and brioche-like notes. The mouth, in the subtle attack, develops on the power and the generous vinosité. Finale long find a beautiful balance between a point (headland) of structuring bitterness, the freshness and fleshy one delicate. Brioche-like, complex and generous beautiful Vouvray.....»*

*« La robe intense aux nuances jaune d'or s'agrémenté d'un léger cordon de bulles fines et persistantes. Le nez ouvert s'exprime sur des caractères de pomme mûres renforcés de douces notes levurées et briochées. La bouche, à l'attaque subtile, se développe sur la puissance et la vinosité généreuse. La finale longue trouve un bel équilibre entre une pointe d'amertume structurante, de la fraîcheur et un charnu délicat. Beau Vouvray brioché, complexe et généreux.»*



**Aging potential :**  
10 years

**Tenue et conservation**  
10 ans

**Culinary agreements:**  
To serve at 8° C

Good match with all the moments of user-friendliness, the parties and the ceremonies, the wines of honors, but also in apéritif, only or in cocktail. It will also very feel at ease on a fruit salad without sugar or a soup of ginger strawberries....

**Gastronomie – Accords culinaires :**  
Servir à 8.° C

Accompagne tous les moments de convivialité, les fêtes et les cérémonies, vins d'honneurs..., mais aussi en apéritif, seul ou en cocktail. Il sera également très à l'aise sur une salade de fruits sans sucre ou une soupe de fraises au gingembre...



Association de vignerons Patrimoine des Terroirs

Ethical group of french producers Patrimoine des Terroirs

Contact : Alain / 00.33.3.81.91.84.30 / 00.33.6.87.46.16.20 / [alain.patrimoinedesterroirs@gmail.com](mailto:alain.patrimoinedesterroirs@gmail.com)