

AOP Vouvray Fines Bulles Millésimée



- **The winegrower:** Philippe Brisebarre
 - **Annual production :** ,,,, btles
 - **% Alc. :** 13 % /vol
 - **Available in :** 75cl
- **Le vigneron :** Philippe Brisebarre
- **Production annuelle moyenne :** ,,,,btles
- **Degré Alcoolique :** 13 %/vol
- **Disponible en :** 75cl
- **Grape Variety(ies):** Chenin
- **Cépage(s) :** Chenin
- **Type of soil :** Clay -Limestone.
 - **Yield:** 65 hl/ha
- **Type de Sol:** Argilo calcaire
- **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 3 years aging « sur lattes » in natural cave

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

« 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.»

« 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.»



Aging potential :
10 years

Tenue et conservation
10 ans

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 ...

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...

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

