

# AOP Vouvray sec



- **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:** 50 hl/ha
- **Rendement:** 50 hl/ha
- **Age of the vine:** 35 years
- **Age des vignes :** 35 ans
- **Harvest :** Mechanical
- **Vendange :** Mécanique

## Vinification & Maturing

Classic vinification in tanks with thermoregulation after pneumatic pressing. Fermentation followed every day for keeping the good balance. Stocking in cold temperature.

Maturing: 6 Month minimum in tanks.

## Vinification & Elevage

Vinification: classique en cuves thermorégulées après pressurage pneumatique et clarification des jus. Suivi quotidien des fermentations, soutirage pour sauvegarder l'équilibre optimal recherché et maintien à basse température.

Elevage: 6 mois minimum en cuves

*« Rich and fruity wines with an asserted character and a good balance between power and sweetness. Good persistence... »*

*« Vins frais souples et fruités avec un caractère affirmé, et une grande persistance. »*



**Aging potential :**  
20-50 years

**Tenue et conservation**  
20-50 ans

**Culinary agreements:**  
To serve at 10° C

Good match with all the entries, the fishes and the seafoods, rather cooked .....

**Gastronomie – Accords culinaires :**  
Servir à 10.° C

Accompagne toutes les entrées, poissons et fruits de mer, de préférence cuits .....



**WINE ENTHUSIAST**  
MAGAZINE

**LE GUIDE**  
**HACHETTE**  
**DES VINS**



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)