

# Vouvray Grande Réserve Moelleux



## Grand Vin de la vallée de la Loire

- **Le vigneron** : Philippe Brisebarre
- **Production annuelle moyenne** : 3 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Chenin
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire
- **Rendement**: 40 hl/ha
- **Age des vignes** : 40 ans
- **Vendange** : mécanique.

### Vinification:

Après un pressurage pneumatique et une sélection et une clarification des jus, la vinification est effectuée pour partie de façon classique en cuves thermorégulées et pour partie en fûts de chêne de 500l ( 50%, 50 %). La vinification classique apportera le fruité, et la fermentation plus longue , en fûts , donnera une grande complexité.

### Elevage:

6 mois minimum



«Vins riches et puissants issus de raisins en surmaturité avec une grande concentration et une richesse en sucres qui reste équilibrée grâce à la fraîcheur. Vins aux arômes d' agrumes confits , de fruits murs et de fruits secs ( abricots, figes, raisins) d'une grande complexité avec une intensité et une persistance exceptionnelle..»

### Tenue et conservation

50 -80 ans



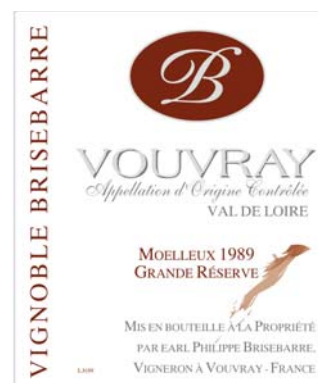
### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10° C

Accompagne les foies gras, mais aussi les fromages bleus tels que le Roquefort ou la Fourme d'Ambert. Il aimera également les desserts pas trop sucrés à dominante de fruits. Il pourra être servi en apéritif avec des toasts, par exemple de Roquefort et éclats de chocolat noir passés 2 minutes au four...

## Récompenses :

- Liger d'Or 2005



### Le MOT DU VIGNERON :

« Fruit de millésimes exceptionnels , le Vouvray Moelleux ne peut être produit chaque année, il nécessite des raisins en surmaturité et une richesse en sucres importante. Représentant une faible part de la production, ces cuvées sont les vins de prestige du Domaine qui allient le caractère sucré avec la fraîcheur et l'élégance..»



# Vouvray Grande Réserve Sweet



## Grand Vin de la vallée de la Loire

- **The winegrower :** Philippe Brisebarre
- **Annual production :** 3 000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100% Chenin
- **Type of soil :** Clay -Limestone.
- **Yield:** 40hl/ha
- **Age of the vine:** 40 years
- **Harvest :** Mechanical

### Vinification:

After a pneumatic pressing and a selection and a clarification of juices, the vinification is made partly in a classic way in thermoregulated tanks and partly in oak barrels of 500l (50 %, 50 %). The classic wine making will bring the fruity, and the longer fermentation, in barrels will give a great complexity

### Maturing:

6 months minimum



« Rich and powerful wines stemming from overmatured grapes with a big concentration and a wealth in sugars which remains well-balanced thanks to the freshness. Wines in the aromas of crystallized citrus fruits, fruits walls and of dried fruits (apricots, figs, grapes) of a big complexity with an intensity and an exceptional persistence....»

### Aging potential :

50 to 80 years



### Culinary agreements:

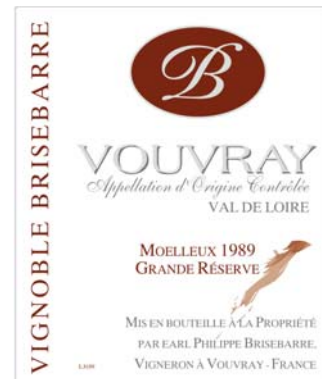
To serve at 10° C

Good match with foies gras, but also blue cheeses such as the Roquefort or the French blue-veined cheese of Ambert. It will also like the desserts not too much sweetened in dominant of fruits. It can be served in apéritif with toasts, for example of Roquefort and brightness of dark chocolate roasted 2 minutes in the oven ....



## AWARDS :

- Liger d'Or 2005



### Winemaker comments ::

« Fruit of exceptional vintage, the **VOUVRAY** Moelleux cannot be produced every year, it requires overmatured grapes and an important wealth in sugars. Representing a low part of the production, these vintages are prestigious wines of the Domain with a good balance between the sweetened character and freshness and the elegance.»