



Producteur : Vincent Carême

Couleur : Blanc

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 36.25 \$

Appellation : Vouvray

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Géologie du sol : Argile à silex, sous-sol calcaire.

Encépagement : Chenin Blanc (100%)

Âge moyen des vignes : 49 ans.

Aspect gustatif : Bulles fines, juteuse et riches aux notes de pâtisseries, d'agrumes et de légères notes fumées.

Accord vin et mets : Avec des desserts et petites bouchées sucrées!

Le domaine :

Vincent Carême prit goût à la vigne et au vin en récoltant et vinifiant avec son grand-père, à l'âge de 14 ans. C'est à ce moment qu'il a trouvé sa voie, devenant dix ans plus tard l'un des meilleurs producteurs de Vouvray.

De ses 17 hectares de vignes en agriculture biologique, il présente le chenin sous toutes ses déclinaisons: du mousseux, en méthode ancestrale et traditionnelle, ainsi que des vins blancs secs, demi-secs et moelleux. Assidu et pointilleux, il élabore des vins qui plaisent facilement tout en étant en accord profond avec les terroirs qu'ils représentent.