



Producteur : Vincent Carême

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 47.15 \$

Appellation : Vouvray

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Vincent Carême

Géologie du sol : Argile + silex sur calcaire (argilo-sileux / argilo-calcaire)

Encépagement : Chenin Blanc (100%)

Vinification : Fermentation en fûts de chêne (avec levures indigènes) ; sans fermentation

Élevage : fûts de 400 litres pendant environ 8 mois

Aspect visuel : Robe : jaune doré lumineux ou jaune à reflets or – typique des vins moelleux avec une concentration aromatique

Aspect gustatif : Douce et soyeuse, marquée par une sucrosité délicate sans lourdeur. On ressent immédiatement la rondeur du vin, portée par une belle concentration de fruits mûrs.

Aspect olfactif : Franc, expressif, d'une belle intensité aromatique. On est tout de suite frappé par des arômes mûrs et concentrés.

Accord vin et mets : Servir à environ 8-12°C ; à déguster à l'apéritif, avec foie gras, desserts aux fruits, tarte, cannelés, etc.

Le domaine :

Le Domaine Vincent Carême est un domaine viticole dynamique et engagé, situé à Vernou-sur-Brenne, dans l'appellation Vouvray (Vallée de la Loire, France). Fondé en 1999 par Vincent Carême, il s'est peu à peu imposé comme l'un des vigneron phares de la région, notamment pour son travail exigeant sur le cépage Chenin Blanc. Le Domaine Vincent Carême est décrit comme l'un des «?ténors?» de l'appellation Vouvray.