



BERNARD FOUQUET

Viticulteur

VOUVRAY TRANQUILLE 2010 « CUVÉE DE SILEX »



Appellation : VOUVRAY Tranquille 2010 «Cuvée de silex »

Terroir : Argilo-siliceux

Encépagement : 100% Chenin Blanc

Rendement moyen : 40 hl/ha.

Vinification : Fermentation et élevage en cuves thermorégulées.

Alcool : 13 % /vol

Sucres résiduels : 8 g/l

Acidité totale : 6.4 g/l (acide tartrique)

Consommation et gastronomie : apéritif, charcuterie, crustacés, poissons grillés, poissons en sauce, fromages de chèvre.

Période optimale de consommation : A boire ; peut vieillir 3-5 ans.

DOMAINE DES AUBUISIÈRES - 37210 VOUVRAY
Tél. 02 47 52 61 55 - 02 47 52 67 82 - Fax 02 47 52 67 81
info@vouvrayfouquet.com - www.vouvrayfouquet.com

SIRET: 322 92 00 83 000 19 - N° d'accise : FR 093 449 E 00 10 - BNP PARIBAS Tours 00010028260 - N° TVA : FR 18 322 920 083