

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Clos Cartaud (sec)

Vouvray AOC

Domaine Pichot

Région : Vallée de la Loire, France.

Appellation : Vouvray AOC.

Domaine : Domaine Pichot.

Cépages : 100% Chenin Blanc

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2042

Robe : jaune or, reflets verts.

Nez : très expressif, sur la poire et le coing, mais aussi sur la mandarine, pamplemousse voire fruit de la passion, et des notes de craie, de chèvre-feuille et de noix grillées.

Bouche : sèche (3-5g de sucres résiduels), avec un profil tendu. L'acidité est naturellement bien présente mais intégrée dans une vraie richesse de texture, avec de la chair et de la profondeur. Encore un peu fermé sur la finale sèche aux accents d'écorces d'agrumes confites, il ne demande qu'à se développer en cave.

Conclusion : un Chenin de grande classe et de grande garde !

Service : servir à 10°C. Coquillages et crustacés, paëlla, muffins à la mimolette.

Ce petit domaine de 24 ha, qui remonte à 1770, est situé sur la rive droite de la Loire où les sols de craie et les maisons troglodytes font partie du décor originel le long des rives du fleuve. Ce vignoble très ancien, favorisé par le commerce fluvial, a été planté par les moines sur un sol de calcaire turonien (tuffeau).

Teneur en alcool : 12%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90069 75 2022 **Prix membre :** 26.90

Prix catalogue : 29.90