

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Clos Berger (demi-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 : 2047

Robe : jaune or, reflets verts.

Nez : très jeune, encore légèrement fermé, il offre des arômes de pêche blanche, d'ananas, de miel et de fleurs blanches.

Bouche : attaque douce, ample et crémeuse (14-17g de sucres résiduels), avec une superbe acidité, vibrante, toute la magie du Chenin ! Saveurs de mirabelle, abricot et pêche, de tuiles aux amandes et de miel, avant une finale précise et fraîche.

Conclusion : un Chenin demi-sec très bien maîtrisé, qui permettra une infinité d'accords à table !

Service : servir à 10°C. Poisson blanc en sauce, viande blanche et volaille grillée, cuisine thaïlandaise (Pad Thaï et Tom Kha Kai).

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).

Vinification : 90 % en cuves inox, 10 % en fûts de 400 L, élevage sur lies fines.

Teneur en alcool : 12%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90071 75 2022

Prix spécial membre : 15.05 **-28%**

Prix catalogue : 20.90