

# Fines Bulles / Sparkling

## AOC Vouvray

<b>Domaine Olivier Carême</b>	FRANCE
-------------------------------	--------

Olivier Carême 14 Vallée Chartier 37210 VOUVRAY careme.vin@wanadoo.fr 06 14 57 32 72 www.careme-olivier-vouvray.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	-------------------------------------

Nom de la cuvée :

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo calcaire

Age des vignes : 25-30

Rendement : 55 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

Vin de base : 2017

Temps sur lattes : 14 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
0.33 g/L	0,8 g/L	11.20% %

# Fines Bulles / Sparkling

## AOC Vouvray

<b>Domaine du Clos de l'Epiney</b>	FRANCE
------------------------------------	--------

Luc Dumange Clos de l'Epiney 37210 VOUVRAY domaine.clos.epiney@cegetel.net 02 47 52 61 90 www.vinvouvray.com	Conduite de la vigne : HVE et Terras Vitis
---	---

Nom de la cuvée : Cuvée du Cinquantenaire

Millésime : 2014

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 35

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

Vin de base : 2014

Temps sur lattes : 48 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4,8 g/L	6,3 g/L	12,29 %

# Fines Bulles / Sparkling

## AOC Vouvray

<b>Chateau Moncontour</b>	FRANCE
---------------------------	--------

Gilles Feray Rue de Moncontour 37210 VOUVRAY infos@vignobles-feray.com 02 47 52 60 77 www.vignobles-feray.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	-------------------------------------

Nom de la cuvée : Vouvray MT Blanc Brut Tête de Cuvée Chateau Moncontour

Millésime :

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 35

Rendement : 60 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

Vin de base : 2016

Temps sur lattes : 18 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
g/L	g/L	12.5 %

# Fines Bulles / Sparkling

## AOC Vouvray

<b>Domaine du Petit Coteau</b>	FRANCE
--------------------------------	--------

Gilles Feray Rue du Petit Coteau 37210 VOUVRAY charles.lesaffre@vignobles-feray.com 06 26 78 36 47 www.vignobles-feray.com	Conduite de la vigne : Bio
---	-------------------------------

Nom de la cuvée : Vouvray MT Blanc Brut Petit Coteau

Millésime :

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-siliceux

Age des vignes : 30-45

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

Vin de base : 2017

Temps sur lattes : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
g/L	g/L	12.5 %

# Fines Bulles / Sparkling

## AOC Vouvray

<b>Vignoble Alain Robert</b>	FRANCE
------------------------------	--------

Cyril Robert Charmigny 37210 CHANCAY vignoblerobert@orange.fr 02 47 52 97 95 www.vignoblealainrobert.com	Conduite de la vigne : Lutte Raisonnée
---	---

Nom de la cuvée : Extra Brut

Millésime :

Cépage : 101 % Chenin

Sol : Argile à silex

Age des vignes : 20

Rendement : 65 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

Vin de base : 2015

Temps sur lattes : 36 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5.40 g/L	5.90 g/L	12.40 %