



*Coureur
des vignes*



ARGILEX SEC

BENOIT GAUTIER

A.O.C. VOUVRAY, FRANCE

LE PRODUCTEUR

Depuis 7 générations, des Gautier se succèdent et travaillent les 18 hectares de vignes situés en amont de Tours, le long de la rive droite de la Loire. C'est donc tout naturellement que Benoit Gautier entre dans cette profession et prend les rênes de l'exploitation, à 18 ans, « par passion et non par obligation ». En 1981, il dynamise la tradition familiale et permet à la propriété de prendre un nouveau tournant ! La maison s'illustre désormais avec de superbes blancs secs, demi-secs et moelleux, à la fois frais et aromatiques !

LE VIN

Le vignoble est situé sur les communes de Parçay-Meslay et de Rochecorbon, sur des sols argilo-calcaires exclusivement, d'où le nom de "Argilex". Le vin est élaboré dans des caves troglodytes, où les des conditions fixes de températures et de pression idéales pour l'épanouissement du Chenin blanc.

La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox avec élevage sur lies fines, afin de procurer une belle fraîcheur et de la rondeur en bouche. Ensuite, le vin est mis en bouteille. Il en résulte un blanc sec, léger et fruité, aux arômes de pommes, poires et amandes. Au palais, l'acidité équilibrée et la texture souple laissent place à une finale minérale désaltérante! Magnifique dans sa jeunesse, il pourra être conservé entre 5 et 8 ans et sera particulièrement apprécié avec les huîtres ou les sushis!

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Chenin blanc
- Elevage : en cuves inox, sur lies fines
- Sols : argilo-silicieux
- Degré d'alcool : 11,5%

Code SAQ: +13591962

