

Jean-Marc-Gilet

Francia - Loira - Parçay-Meslay



Jean-Marc Gilet

Proprietà / Fondatori Jean-Marc Gilet / Gustave Gilet

Inizio Attività 1930

Vitivinicultura Biologica Certificata

Ettari 27

Bottiglie prodotte 140.000

BRUT NATURE VOUVRAY

100% Chenin Blanc

Zona di produzione: Parçay-Meslay

Terreno: argilloso-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione tra i 15 e i 18°C in tini termoregolati quindi viene affinato per 5 mesi sulle fecce di fermentazione per fissare il bouquet. Dopo la prima fermentazione, si provoca una seconda fermentazione che darà origine a bollicine fini

Affinamento: 24 mesi "sur lattes", si procede poi alla sboccatura senza aggiunta di liqueur. Un ulteriore affinamento di tre mesi in modo da esaltare il terroir e tutti gli aromi di fermentazione

Colore: giallo paglierino con perlage molto fine e persistente

Profumo: minerale con sentori di pietra focaia, sorretti da note di mandorle bruciate. Lasciato areare, il naso evolve in note burrose e di limone

Sapore: tenero all'attacco, con sapori speziati (pepe grigio). Il finale è abbastanza lungo con una struttura flessuosa; dopo l'ossigenazione compaiono note aggrumate

Grado Alcolico: 12,5% vol



Situato nei pressi di Tours, nella celebre valle dei castelli della Loira, il Domaine de la Roulétière è condotto con grande passione dalla famiglia Gilet, tra le prime a credere negli spumanti tanto da dare vita nel lontano 1959 alla prima cuvée. La vigna si estende su pendii sassosi su substrato tufaceo intervallati da piccole valli confluenti mentre il Domaine dispone di una grande cantina, su due livelli, scavata per 800 metri di gallerie: qui maturano sia i vini fermi che le bollicine di Vouvray. Certificato in agricoltura biologica e condotto in modo rispettoso verso la natura il Domaine, con i suoi vini fini e profondi, rappresenta perfettamente il terroir di Vouvray e del suo principe, quale lo Chenin.