CUZZIOLGRANDIVINI

Jean-Marc-Gilet

Francia - Loira - Parçay-Meslay

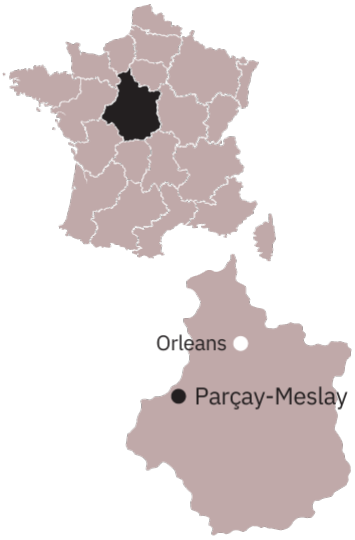
Jean-Marc Gilet

Proprietà / Fondatori Jean-Marc Gilet / Gustave Gilet
Inizio Attività 1930
Vitivinicultura Biologica Certificata
Ettari 27
Bottiglie prodotte 140.000

BRUT LA GRANDE RESERVE VOUVRAY BRUT NATURE

100% Chenin Blanc

Zona di produzione: Parçay-Meslay
Terreno: argillo-calcareo
Vendemmia: manuale
Vinificazione: pressatura soffice. Parzialmente fermentato in botti di rovere per fissare il profumo. Questa cuvée viene affinata per 10 anni sulle fecce fini, per dare vita a finissime bollicine e dopo aver crivellato le bottiglie si procede alla sboccatura senza aggiunta di liqueur
Affinamento: tre mesi in bottiglia in modo che si evidenzino 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 Roulétiere 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.