


# Ammonite – Chenin Blanc – AOP Vouvray

Wijnstijl:	wit rijk
Druiven:	Chenin Blanc
Jaargang:	2021
Wijndomein:	Domaine Alain Robert
Regio:	Touraine
Appellatie:	AOP Vouvray
Bewaring:	10 tot 15 jaar
Serveertemperatuur:	10°



 **Aroma en smaak:** Delicate aroma's van vanille en zoethout, verder wit fruit: peer, kweepeer, appel, wat vegetaal ook. De smaak is vol en rond, met zestes van peer, vanille en mineralen, vegetaal, een subtiele houttoets, en een lange afdronk

 **Food pairing:** Kreeft, coquilles, wit vlees in crème-saus

 **Goed om weten:** De wijnstokken van 50 jaar oud groeien op de mooiste percelen van het domein, met een ondergrond van klei en silex. Langzame alcoholische fermentatie met druif-eigen gisten, in eikenhouten vaten van 228 en 400 liter. Rijping gedurende 12 maanden op fijne droesem in houten vaten (waarvan 20% nieuw)



[www.wijnstroom.be](http://www.wijnstroom.be)

[marc@wijnstroom.be](mailto:marc@wijnstroom.be)

0474 718076

## Domaine Alain Robert



Alain Robert heeft de laatste jaren geleidelijk de teugels van het 50 jaar jonge familiedomein doorgegeven aan zoon Cyril en dochter Catherine, die de stiel leerde bij Jacky Blot.

Samen maken ze heel lekkere bruisende en droge Vouvray in hun uit de tuffeau rotsen gekapte kelders. De schuimwijnen worden gemaakt volgens de méthode traditionnelle, zoals Champagne.

De 37 hectare aan wijngaarden zijn voornamelijk beplant met Chenin Blanc, op klei-kalksteen- en klei-kiezelhoudende bodems.

Sinds 2021 is het domein HVE gecertificeerd. HVE staat voor Haute Valeur Environnementale, wat inhoudt dat de landbouwpraktijken die op een boerderij worden toegepast het natuurlijke ecosysteem behouden en de druk op het milieu (bodem, water, biodiversiteit, enz.) minimaliseren.



[www.wijnstroom.be](http://www.wijnstroom.be)

[marc@wijnstroom.be](mailto:marc@wijnstroom.be)

0474 718076