

**Vouvray Cuvée de Silex**  
**Domaine des Aubuissières**



Terroir : Argilo-siliceux

Vinification : Fermentation et élevage en cuves thermorégulées.

Sucre résiduel : 11,5g/l

*Dégustation :*

Sec tendre (6 à 7 g/l sucre résiduel) à la robe brillante avec des reflets jaunes très pâles. Le nez présente des notes d'agrumes (pamplemousse) puis de fruits blancs (pêche de vigne) à l'aération. La bouche est ronde avec une finale fraîche où la minéralité s'accroît dans les deux ans.

Garde : 3 à 5 ans

*Accords mets et vins :*

Apéritif, charcuterie, poissons grillés, poissons en sauce, fromages de chèvre...