



Note de dégustation

Vendangée à maturité en octobre 2024. Cette cuvée est la première de la maison. Elle est composée à 100% de chenin, cépage de l'appellation vovray, qui s'est développé sur le sol argilo-calcaire du plateau de vovray.

Il se distingue par sa fraîcheur florale et sa vivacité en attaque qui évolue en pâte de coings, pomme Opale mûre légèrement caramélisé en fin de bouche donnant l'expression d'une tarte tatin.



NOM
MAISON CERÉE DE SENS

VIGNERON
JÉRÔME LITRE FROMENT

FONDATEURS
LOUIS HOREAU – ANTOINE HOREAU

SUPERFICIE DU DOMAINE
NÉGOCE

DATE DE CREATION
2024

NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES PRODUITES / AN
1050

LABELS BIOLOGIQUES OU BIODYNAMIQUES
NON – ACHAT DE RAISINS BIOLOGIQUE

APPELLATION
VOUVRAY

COULEUR
BLANC

NOM DE CUVÉE ET MILLÉSIME
CEREE DE SENS – 2024

CÉPAGE(S)
CHENIN

ORIGINE DES RAISINS (COMMUNES, PARCELLES...)
LES QUARTS DU BOUCHET

NATURE DU SOL
ARGILO CALCAIRE

SPÉCIFICITÉS DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE
VENDANGES EN CAISSES, TRI À LA PARCELLE, PRESSURAGE LENT,
DÉBOURBAGE SÉRÉ DE 48H, FERMENTATION SPONTANÉE EN LEVURE
INDIGÈNES, DANS DES DEMI MUIDS DE 300 ET 400 LITRES. ÉLEVAGE
COURT DE 9 MOIS MISE EN BOUTEILLE EN JUIN 2025.

COMMERCIALISÉE EN FRANCE – CHEZ QUEL DISTRIBUTEUR
EXCLUSIVEMENT EN FRANCE – VENTE DIRECT DOMAINE, CAVISTE,
RESTAURANT, BAR À VIN

PRIX DE VENTE RECOMMANDÉ TTC
ENTRE 22€ ET 24€ TTC

