



BERNARD FOUQUET

Viticulteur

« CUVÉE DE SILEX » VOUVRAY 2005 STILL WINE



Appellation : VOUVRAY 2005 «Cuvée de silex » Still Wine

Terroir : Clayish-silicious

Grape variety : 100% Chenin Blanc

Average yield : 40 hl/ha.

Vinification : Fermented and matured in thermo-regulated vats.

Alcohol : 13 % /vol

Residual sugar : 5 g/l

Total acidity : 4.5 g/l (tartaric acid)

Food suggestions : aperitif, meats, fish, crustaceans, fish sauce, goat cheese.

Best time for drinking this wine : Now, can be aged for 3-5 years

DOMAINE DES AUBUSIÈRES - 37210 VOUVRAY

Tél. 02 47 52 61 55 - 02 47 52 67 82 - Fax 02 47 52 67 81

info@vouvrayfouquet.com - www.vouvrayfouquet.com

SIRET: 322 92 00 83 000 19 - N° d'accise : FR 093 449 E 00 10 - BNP PARIBAS Tours 00010028260 - N° TVA : FR 18 322 920 083