



**J.-M. Pieaux,**  
président de  
l'appellation  
Vouvray.

## Le coin de l'expert

“Réputés pour leur potentiel de garde, les vins blancs du Vouvray sont tous issus du chenin. Vinifiés en pétillant, sec, demi-sec, moelleux, leurs expressions minérales de craie et silex, leurs arômes de poire, fruit confit, miel d’acacia et citron accompagnent les produits de la mer et les mets sucrés-salés.”



### ● **Demi-sec**

Un parfait équilibre final. Idéal avec la pintade et les saveurs épicées.

**Domaine François Pinon.**

**Silex noir, millésime 2015,  
75 cl, 12 € env.**

### ● **Sec**

Ce vin offre des arômes de rose et un goût

délicatement citronné.

**Domaine Huet.**

**Le Haut-lieu, millésime  
2015, 75 cl, 18 € env.**

### ● **Moelleux**

Un délice avec des beignets de fleurs d’acacia.

**Domaine Vincent Carême.**

**millésime 2015,  
75 cl, 25 € env.**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*