



Vouvrays Brut

Situation géographique :

Situé à l'est de Tours, le vignoble de Vouvrays s'étend sur 2000 hectares sur un terroir argilo-calcaire. Les vignes bénéficient d'une belle exposition sur les plateaux qui dominent la Loire.

Cépage :

Chenin blanc appelé aussi Pineau de Loire.

Elaboration :

Pressurage doux et fermentation à température fraîche (18°C) permettant une bonne conservation des arômes. Seconde fermentation en bouteille selon la Méthode Traditionnelle après sélection des meilleurs jus. Les 12 mois minimum de stockage sur lattes avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

Dégustation :

Fines bulles persistantes. Robe jaune clair, avec reflets verts. Nez de belle intensité sur des notes de tilleul et de fruits à chair blanche (pêche, poire). Bouche fraîche et équilibrée évoluant tout en finesse. Persistance aromatique sur des notes de fruits secs.

Alliances mets - vin :

A savourer frais (8-10°C) à l'apéritif, au dessert et pour accompagner tous moments de plaisir (charcuteries, rillauds chauds, poule à la crème, chèvre mi-frais et fondant au chocolat).