



Vouvray Demi-Sec

Situation géographique :

Les raisins de notre cuvée « De Chanceny », proviennent d'une sélection de terroirs argilo-calcaires, situés autour des communes de Rochecorbon et de Vouvray, sur le plateau surplombant la Loire. Une récolte à maturité, une vinification en douceur, associées à un élevage soigné dans nos galeries de craie tuffeau, lui confère fraîcheur et finesse.

Cépage :

Chenin blanc appelé aussi Pineau de Loire.

Élaboration :

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 ouvert et riche sur des notes d'amandes, de fruits confits et fruits secs. Bouche ronde, riche et enveloppée. Persistance aromatique sur des notes de fruits mûrs (abricot).

Alliances mets - vin :

A savourer frais (8-10°C) avec les desserts (clafoutis, tiramisu) et pour accompagner tous moments de plaisir.