



Vouvray brut « Excellence » millésime 2006

Situation géographique :

Situé à l'est de Tours, le vignoble de Vouvray 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 24 mois minimum de stockage sur lattes avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

Dégustation :

Vin à très fines bulles. Robe jaune clair aux reflets verts. Nez complexe aux arômes d'amandes grillées, de fruits secs et de fruits à chair blanche (pêche), rehaussé par de fines notes de tilleul. Bouche fraîche, avec une belle évolution tout en douceur. Belle persistance aromatique sur des notes minérales, des arômes de tilleul et poire.

Alliances mets - vin :

A savourer frais (8-10°C) de l'apéritif au dessert (tarte petits pois-lardons, feuilleté de langoustines, sandre au beurre blanc, chèvre mi-frais et croquant au chocolat).