

Vouvray Demi-Sec « Excellence » millésime 2006

Situation géographique :

Notre cuvée Vouvray « Excellence » est élaborée à partir de raisins provenant de parcelles situées sur un plateau calcaire, surplombant la Loire, autour des communes de Vouvray et Rochecorbon à côté de Tours. Le cépage Chenin blanc, récolté en douceur lors du joli millésime 2006, sublimé par le terroir de craie. Puis, laissé à maturation dans nos galeries de tuffeau pendant plus de deux ans s'exprime par une très jolie complexité aromatique et une élégance rare.

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 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 bronze. Nez complexe aux arômes d'amandes grillées, de fruits secs et de fruits mûrs (abricot, mangue). Bouche riche et ronde, rehaussée par une pointe vive. Belle persistance aromatique sur des notes miellées.

Alliances mets - vin :

A savourer frais (8-10°C) avec les desserts (cannelés, crème caramel) et en accompagnement de tous moments de plaisir.

