

Vouvray 1/2 sec cuvée Croix de Vaux 2020 dom Vigneau-Chevreau BIO

De couleur jaune doré, notes d'arômes de poires, de pêche, avec une belle vivacité. Une belle minéralité qui apporte cette tension et cette fraîcheur



Référence : 471443

Prix : 14.60 €

Descriptif :

Vouvray 1/2 sec cuvée Croix de Vaux 2020 dom Vigneau-Chevreau BIO

Le domaine se compose de 28 ha sur 4 communes apportant une complexité et une intensité toute particulière à ses vins. Depuis 1995, le domaine est en biodynamie, bannissant tous les produits chimiques et renforçant la vie du sol dans sa typicité. Les vignes sont situées sur les sols vouvrillons qui sont argilo-calcaires ou argilo-siliceux.

notes de dégustation :

De couleur jaune doré, notes d'arômes de poires, de pêche, avec une belle vivacité. Une belle minéralité qui apporte cette tension et cette fraîcheur du chenin bien vinifié.

cépage : chenin

accords: idéal pour la charcuterie, les rillons et rillettes et les poissons à la crème.

T°S: 8 °C

G: 5 ans et plus

[Lien vers la fiche du produit](#)