

**Magnum Vouvray Brut 2020 méthode traditionnelle "Domaine Nicolas BRUNET" Vendanges Manuelles**

La bouche est onctueuse, souple, bulle fine, arôme brioché, de pain d'épice, de coin, terminant sur une belle note minérale.



**Référence :** 473058

**Prix :** 26.60 €

**Prix dégressifs :**

prix par 6 bouteilles

6+

8.55 €

**Descriptif :**

**Magnum Vouvray Brut 2020 méthode traditionnelle "Domaine Nicolas BRUNET" Vendanges Manuelles**

Vendanges manuelles tris sélectif pas de traitements ,

(Domaine de 13 Ha situé en 1 ère côte de Vouvray .Domaine en agriculture raisonnée et labour dans les vignes, vendanges manuelles uniquement et tris sélectif . Sol argilo calcaire, vignes de 40 ans )

note de dégustation :

La bouche est onctueuse, souple, bulle fine, arôme brioché, de pain d'épice, de coin, terminant sur une belle note minérale présente sur ce millésime

Cépage: 100% Chenin, vendange manuelle

accords: Apéritif et dessert.

T°S: 8°C-10°C

G: 3 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)