Vouvray Sec 2019 Silex Domaine Nicolas BRUNET "Vendanges Manuelles"

Ce millésime présente un vin très fruité et aromatique. Le nez dévoile des arômes fumés, réglissés, et se prolongeant sur des notes de fleurs blanche



Référence : 471506

Prix : 12.15 €
Prix dégressifs :

6+	11.95 €

Descriptif :

Vouvray Sec 2019 Silex Domaine Nicolas BRUNET "Vendanges Manuelles"?

(Domaine de 16 Ha situé en 1 ère côte de Vouvray .Domaine en agriculture raisonnée et labour dans les vignes, vendanges manuelles uniquement et tris sélectifs . Sol argilo calcaire, vignes de 40 ans et plus)

notes de dégustation :

Ce millésime présente un vin très fruité,notes d'agrumes, fruits de la passion,avec une belle minéralité. En bouche une belle minéralité, allant sur l'ammande, le coing,avec une finale longue et minérale, épicé typique du terroir .

cépage : 100% chenin, vignes de 40 ans, vendanges manuelles, tris selectif. élevage en petite cuve inox , très peu de filtration.

accords : apéritif, huites,crustacés, langoustine, viande blanche, entrées à base de fruits de mer, plats indiens,

Lien vers la fiche du produit