Vouvray 1/2 Sec BRUNET Nicolas Les Quarts"Vendanges Manuelles"

le nez est très floral , fleur blanche, coing, la bouche est fruité avec une belle maturité sur le coing, la poire, le safran, avec une belle minérali



Référence : 471473

Prix : 11.60 €

Descriptif :

Vouvray 1/2 Sec BRUNET Nicolas Les Quarts "Vendanges Manuelles"

Domaine de 16 Ha situé en 1 ère côte de Vouvray .Le domaine est conduit en agriculture raisonnée , des labours dont éffectuées dans les vignes,enherbement, vendanges manuelles uniquement et tris sélectifs .Cela fait la 9 ème génération de vignerons avec Nicolas que le domaine existe. Le terroir est constitué sur un sol argilo calcaire,comprenant des vignes de 20 ans à 70 ans et plus .

notes de dégustation :

le nez est très floral , fleur blanche, coing, la bouche est fruité avec une belle maturité sur le coing, la poire, le safran, avec une belle minéralité.

cépage : 100 % chenin, élevage en petite cuve inox, vignes de 40 ans .

accords : charcuterie fines, viandes blanches en sauce, cuisine THAÏ, fromages crémeux, desserts

T°S: 9°C - 10°C

G: 2 à 10 ans

Lien vers la fiche du produit