

**Vouvray sec bio 2022 cuvée Silex " Domaine Vigneau-chevreau"**

De couleur or brillant , des arômes de zeste de citron, melon miel et de pierre mouillée se développent au nez. En bouche des notes d'agrumes mûrs



**Référence :** 471500

**Prix :** 13.55 €

**Descriptif :**

**Vouvray sec 2022 cuvée Silex " Domaine Vigneau-chevreau"**

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-silicieux.

notes de dégustation :

De couleur or brillant , des arômes de zeste de citron, très floral et de la rondeur pour ce millésime, des arômes de melon, de miel et de pierre mouillée se développent au nez. En bouche des notes d'agrumes mûrs et des saveurs d'ananas confits évoluent , bel équilibre entre l'acidité et la minéralité.

cépage : 100% chenin

accords : En apéritif « dînatoire » avec des palourdes, un carpaccio de Saint Jacques au jus de citron vert, ou encore des avocats au crabe. Au repas, avec la cuisine de la mer : langoustines, poissons marinés, saumon,

bar, rouget... Grands classiques : la sole poêlée, le turbot grillé.

T°S: 8-10°C

G: 3- 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)