Vouvray Méthode traditionnelle Brut "Domaine Vigneau-Chevreau"A.BIO

Lumineux aux nuances vertes et à l'effervescence persistante aux odeurs intenses de vanille, nougat,et de crème.



Référence : 471441

Prix : 13.25 €

Descriptif :

Vouvray Méthode traditionnelle Brut "Domaine Vigneau-Chevreau"A.BIO

Le domaine se compose de 28 ha sur 4 communes apportant une complexité et une intensité toute particulière a ses vins. Depuis 1995, le domaine est en biodynamie, banissant 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:

Lumineux aux nuances vertes et à l'effervescence persistante aux odeurs intenses de vanille, nougat,et de crème.

cépage: 10 % chenin , vendanges manuelles

accords :Vin de dessert à la crème et aux fruits, fraisier, omelette norvégienne,Paris Brest....

T°S: 8-10°C

G: 1 à 5 ans

Lien vers la fiche du produit