

Vouvray Méthode Traditionnelle Extra Brut 2013 Domaine D'ORFEUILLES à REUGNY

Sa couleur est d'un jaune clair brillant, présentant des reflets légèrement argentés, le cordon de bulles est extrêmement fin et persistant. Le nez est



Référence : 471452

Prix : 22.85 €

Descriptif :

Vouvray Méthode Traditionnelle Extra Brut 2013 Domaine D'ORFEUILLES à REUGNY

Le domaine D'ORFEUILLES (situé sur une ancienne dépendance d'un château médiéval) a été fondé en 1947 par PAUL HERIVALT et présente 20 hectares sur l'AOC Vouvray, sur les communes de Chançay et Reugny. Ce domaine possède une particularité, ses terrains sont argileux et argilo-calcaires contenant beaucoup de pierres siliceuses qui caractérisent les vins par ce goût dit "de pierre à fusil". L'orientation du vignoble est sud, sud ouest et sud est. Les vignes sont gérées en agriculture BIO DEPUIS 2020 (taille courte, engazonnement, maîtrise des rendements, ébourgeonnage et vendange en vert...) Cette cuvée est issue d'une sélection rigoureuse parmi les plus belles cuvées. Elle est élaborée selon le principe de la Méthode Traditionnelle avec moins de 6 gr au litre de liqueur d'expédition.

notes de dégustation :

Sa couleur est d'un jaune clair brillant, présentant des reflets légèrement argentés, le cordon de bulles est extrêmement fin et persistant. Le nez est brioché et expressif faisant apparaître des arômes de guimauve et de vanille, un côté coing, abricot. En bouche, une bulle extrêmement fine qui vous enveloppe le palais, un côté crémeux, brioché, coing, il révèle la particularité des vins qui évoluent avec le temps (bouche ample, finesse, aromatique) et toujours sur une belle fraîcheur.

cépage: 100% chenin, Les vins de base, après une première fermentation alcoolique en cuves thermo régulées, subissent une prise de mousse en bouteille, suivie d'un repos de cinq ans dans leur cave. Après le remuage des bouteilles, intervient le dégorgement, phase finale de l'élaboration.

accords : aumônière de noix de saint jacques, terrine de homard, poissons crus (sushis et sashimis), foie gras poelé aux pommes confites, charlotte aux pommes, crumble au citron.

T°S: 8°C

G: 10 et plus

[Lien vers la fiche du produit](#)