

Vouvray Méthode Traditionnelle EXTRA BRUT VIGNEAU CHEVREAU 75 CL BIO

une rondeur en bouche est présente, mais avec une belle trame d'agrumes de pomme verte ,



Référence : 471470

Prix : 13.25 €

Descriptif :

Vouvray Méthode Traditionnelle EXTRA BRUT VIGNEAU CHEVREAU 75 CL.A.BIO

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. Cette cuvée est issue des jeunes vignes sur le terroir des Bournais (plateaux limoneux) .

notes de dégustation :

Cette cuvée reste au repos minimum 2 ans sur lattes avant son dégorgement à une pression de 5 bars. Du fait de ce repos important, le cordon de bulles est fin, une rondeur en bouche est présente, mais avec une belle trame d'agrumes de pomme verte du fait qu'il y ait une faible adjonction de liqueur d'expédition après la mise en bouteille . La fin de de bouche est sur la fraîcheur .

cépage: 100 % chenin, provenant de jeunes vignes sur le terroir des Bournais , repos de 2 ans minimum sur lattes dans les caves en tuffeaux, avant sa seconde mise en bouteille.

accords : à l'apéritif, sur des toasts à base de poissons, fruits de mer, fromage de chèvre, desserts tarte aux pommes,

T°S: 6 - 8°C

G: 2 ans et plus

[Lien vers la fiche du produit](#)