Vouvray Moelleux 2018 Chateau Gaillard Clos BAGLON Domaine VIGNEAU CHEVREAU à CHANCAY A BIO

Le chenin présente une couleur jaune ambrée, au nez se découvrent des arômes de gelée de coing, le miel d'acacia, de fruits exotiques, le palais est m



Référence : 471474

Prix : 17.95 €

Descriptif :

Vouvray Moelleux 2018 Chateau Gaillard Clos BAGLON Domaine VIGNEAU CHEVREAU à CHANCAY 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.Cette cuvée est réalisée par plusieurs tris successifs que lorsque l'automne est ensoleillé et que la pourriture noble (botrytis cinerea) ai pu se développer.

notes de dégustation :

Le chenin présente une couleur jaune ambrée, au nez se découvrent des arômes de gelée de coing, le miel d'acacia, de fruits exotiques, le palais est marqué par des notes d'acacia, mentholée, qui apportent de la fraicheur , un gras accompagné d'une belle vivacité en bouche qui donne un moelleux tout en finesse et d'une grande profondeur.

cépage : 100 chenin, sélection des meilleures parcelles, tris sucessifs, élevage en cuve et en foudre en fonction de la concentration et du millésime . repos long, très peu de filtration

accords : apéritif, foie gras, canard à l'orange, sur des plats exotiques, ananas flambé au rhum, bleu de bresse,

T°S: 10°C

G: 2035 et +

Lien vers la fiche du produit