

VOUVRAY PETILLANT VIGNEAU-CHEVREAU A.Bio 75 cl Brut

La bulle est fine, les arômes de coing, de fleur blanche apparaissent, en bouche une belle vinosité avec une mousse qui enveloppe le palais avec des



Référence : 471447

Prix : 13.25 €

Descriptif :

VOUVRAY PETILLANT VIGNEAU-CHEVREAU A.Bio 75 cl Brut

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 de jeunes vignes possédant un vieillissement d'au moins 2 ans .

notes de dégustation :

La bulle est fine, les arômes de coing, de fleur blanche apparaissent, en bouche une belle vinosité avec une mousse qui enveloppe le palais avec des notes briochées.

cépage : 100% chenin, issue de jeune vignes, élaborations par ses sucre résiduels naturels, lors de la seconde fermentation, on atteint aux alentours de 3 bars de pression .

accords : apéritif, sur des verrines en émulsion, veloutés, plats fins truffés, en dessert

T°S: 6°C

G: plusieurs années

[Lien vers la fiche du produit](#)