

Vouvray Brut C. Greffe



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Situé à l'est de Tours, le vignoble de Vouvray s'étend sur 2000 hectares. Les vignes bénéficient d'une belle exposition sur les plateaux qui dominent la Loire.

TERROIR : Les raisins proviennent de terroirs argilo-calcaires sélectionnés sur un plateau dominant la Loire. Des vendanges à maturité optimale et des techniques de vinification douces, associées à un vieillissement soigneux dans notre cave à craie tuffeau, donnent à ce vin fraîcheur et finesse.

VINIFICATION : Pressurage doux et fermentation à température fraîche (18°C) permettant une bonne conservation des arômes. Seconde fermentation en bouteille selon la Méthode Traditionnelle après sélection des meilleurs jus.

ÉLEVAGE : Les 12 mois minimum de stockage sur lattes avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : A savourer frais (8 -10°C).

ACCORDS GOURMANDS : A déguster à l'apéritif, au dessert (fondant au chocolat) et pour accompagner tous les moments de plaisir.



Fines bulles persistantes. Robe jaune clair, avec reflets verts.



Nez de belle intensité sur des notes de tilleul et de fruits à chair blanche (pêche, poire).



Bouche fraîche et équilibrée évoluant tout en finesse. Persistance aromatique sur des notes de fruits secs.

www.lesvignoblesedonis.com