Vouvray Brut C. Greffe

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION
Une récolte à maturité, une vinification en douceur, associées à un élevage soigné dans nos galeries de craie tuffeau, lui confère fraîcheur et finesse.

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.

CÉPAGE
Chenin blanc 100%

SERVICE
A savourer frais (8 -10°C).

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

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

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

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

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

3E7FQF