



C. GREFFE



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.

