Vouvray "Insolent" - Brut - Sans Sulfites Ajoutés BIO

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

LAGE : Der INSOLENT wächst auf einem lehmhaltigen Feuerstein-Boden mit kalkhaltigem Untergrund. Dieses Terroir wird seit 5 Jahren biologisch bewirtschaftet.

WEINHERSTELLUNG : Schonende Pressung und Gärung bei kühlen Temperaturen (18°C), damit die Aromen erhalten bleiben. Die zweite Gärung in der Flasche erfolgt nach Auswahl der besten Säfte nach der traditionellen Methode.

REIFE : Vor dem Degorgieren Ausbau auf Latten im Tuffsteinkeller in Vouvray für mindestens 18 Monate, so entsteht eine unvergleichlich feine Perlage.

REBSORTEN : Chenin Blanc 100%

SERVIEREN : Kühl genießen (8-10°C)

SPEISENEMPFEHLUNGEN : Vom Aperitif bis zum Dessert genießen (Erbsen-Schinken-Tarte, Hummer im Blätterteig, Zander mit weißer Butter, halbfrischer Ziegenkäse und Schokokrokant).

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.