



Vouvray "Insolent" - Brut - Sans Sulfites Ajoutés BIO

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, Frankreich

VORSTELLUNG

Der INSOLENT brut - ohne Sulfitzugabe wird aus Trauben hergestellt, die aus Parzellen in den Gemeinden Reugny/Chancay stammen.

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.

REBSORTE

Chenin Blanc 100%

SERVIEREN

Kühl genießen (8-10°C)

VERKOSTUNG

Von klarer Farbe, mit goldenen Reflexen und einer anhaltend feinen Perlage. In der Nase verführt dieser Wein mit Birnen- und Apfelaromen, vermischt mit dezenten Anklängen von Linde und reifer Zitrone. Im Mund verbinden sich die cremigen Perlen perfekt mit Noten von gegrilltem Brot und weißen Blüten. Der Abgang ist mineralisch, die Aromen dieses sulfitfreien Weins aus biologischem Anbau, der seine Intensität direkt nach dem Öffnen offenbart, verweilen lange.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

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

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



Bronze

"Dans une robe brillante et lumineuse couleur jaune pâle aux reflets or cuivré naît un joli cordon de bulles fines. Le nez riche et attrayant associe des odeurs de fleur d'oranger à des notes de mandarine et de poire. La bouche à l'attaque fraîche offre une matière charnue, de l'ampleur, de l'équilibre sur la sucrosité, ainsi que des arômes fruités qui persistent dans une finale généreuse et longue. Très beau Vouvray mousseux"

Concours des vins du Val de Loire Bronze

