



Vouvray Brut Sans Sulfites Ajoutés Insolent BIO

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

INSOLENT - avide d'indépendance, il séduit grâce à ses notes subtiles, mais avec l'impertinence de sa bulle nerveuse et persistante. Quand séduction et provocation deviennent un mode de vie...

PRÉSENTATION

L'INSOLENT brut – sans sulfites ajoutés est élaborée à partir de raisins provenant de parcelles situées sur les communes de Reugny/ Chancay.

SITUATION

L'INSOLENT est élevé sur un sol d'argile à silex supporté par un sous-sol calcaire. Ce terroir est cultivé en agriculture biologique depuis 5 ans.

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

Élevage sur lattes en cave de tuffeau à Vouvray pendant 18 mois minimum avant dégorgement apportant une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGE

Chenin Blanc 100%

12.5 % VOL.

SERVICE

A savourer frais (8-10°C)

ASPECT VISUEL

La robe est limpide aux reflets dorés avec de fines bulles persistantes.

AU NEZ

Au nez ce vin séduit grâce aux arômes de poire et de pomme mêlés aux subtiles notes de tilleul et de citron mûr.

EN BOUCHE

En bouche, les fines bulles crémeuses s'associent parfaitement aux notes de pain grillé et de fleurs blanches. La finale est minérale et les arômes persistent longtemps sur ce vin sans sulfites issu de l'agriculture biologique, il dévoile son intensité rapidement après ouverture.

ACCORDS GOURMANDS

A savourer de l'apéritif au dessert (tarte petits pois-lardons, feuilleté de langoustines, sandre au beurre blanc, chèvre mi-frais et croquant au chocolat).



PRESSE & RÉCOMPENSES



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

