

Vouvray Demi-Sec C.Greffe



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



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 dominant 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.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : A savourer frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : A déguster avec les desserts (clafoutis, tiramisu) et pour accompagner tous les moments de plaisir.



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



Nez ouvert et riche sur des notes d'amandes, de fruits confits et fruits secs.



Bouche ronde, riche et enveloppée. Persistance aromatique sur des notes de fruits mûrs (abricot).

www.lesvignoblesedonis.com