

Vouvray Demi-Sec Excellence C.Greffe



SITUATION : Les vignes surplombent la Loire, autour des communes de Vouvray et Rochecorbon à côté de Tours.

TERROIR : Notre cuvée Vouvray «Excellence» est issue de raisins cultivés dans des vignobles situés sur un plateau calcaire, surplombant la Loire. Les cépages Chenin blanc, récoltés avec grand soin, sublimés par le terroir crayeux et élevés dans nos caves de tuf pendant plus de deux ans expriment leur qualité dans une belle complexité aromatique et une élégance hors du commun.

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 24 mois minimum de stockage sur lattes avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : A déguster frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : À déguster avec les desserts (cannelés, crème caramel) et en accompagnement de tous les moments de plaisir.



Vin à très fines bulles. Robe jaune clair aux reflets verts.



Nez complexe aux arômes d'amandes grillées, de fruits secs et de fruits mûrs (abricot, mangue).



Bouche riche et ronde, rehaussée par une pointe vive. Belle persistance aromatique sur des notes miellées.