

Charles de Villeneuve



Charles de Villeneuve Vouvray Demi-Sec

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

Au travers de cette cuvée historique de la Cave de Saumur, les vignerons vous offrent le meilleur de leur savoir-faire.

SITUATION

Notre Vouvray est élaboré à partir de raisins cultivés dans des vignobles surplombant la Loire.

TERROIR

Les raisins proviennent de terroirs argilo-calcaires sélectionnés. Des vendanges à pleine maturité et des méthodes de vinification douces, associées à un vieillissement soigné dans notre cave en craie de tuffeau, confèrent à ce vin fraîcheur et finesse.

VINIFICATION

Grâce à un pressurage doux, et une fermentation fraîche (18°C), tous les arômes sont préservés. Seconde fermentation en bouteille, selon la Méthode Traditionnelle.

ÉLEVAGE

Les bouteilles sont stockées horizontalement sur des lattes de bois dans nos caves de tuffeau pendant un minimum de 12 mois avant d'être dégorgées, afin de développer un vin d'une finesse incomparable.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

À déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Couleur jaune pâle, avec des reflets argentés.

AU NEZ

Le bouquet est beau et intense, avec des notes de fleurs de tilleul et de fruits blancs (pêches et poires).

EN BOUCHE

La bouche est fraîche, avec un grand équilibre et une grande finesse. Fin de bouche longue et aromatique avec des notes de fruits secs.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster en accompagnement de vos mets préférés (charcuterie, porc, volaille, fromage de chèvre et gâteau au chocolat).

