

Charles de Villeneuve

Vouvray Demi-Sec



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.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : À déguster frais (8-10°C).

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



Couleur jaune pâle, avec des reflets argentés.



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



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