

Vouvray Brut Excellence De Chanceney Millésimé



SITUATION : L'appellation Vouvray s'étend sur 2250 hectares répartis sur 8 communes de la rive droite de la Loire, sur les plateaux et coteaux surplombant le fleuve. Les parcelles de notre cuvée sont situées autour des communes de Rochecorbon et de Vouvray.

TERROIR : Les raisins de la cuvée Vouvray Brut Excellence De Chanceney proviennent d'une sélection de terroir argilo-calcaire et de tuffeau, une pierre tendre et blanche emblématique de la région et idéale pour la culture de la vigne.

Le climat local, tempéré, confère maturité douce, sucrosité et acidité à notre cuvée.

VINIFICATION : Les vendanges sont faites à la main avec délicatesse. Un pressurage doux et une fermentation à température fraîche (18°C) permettent une bonne conservation des arômes.

Une seconde fermentation en bouteille selon la Méthode Traditionnelle lui confère finesse et élégance.

ÉLEVAGE : Les 24 mois de vieillissement sur lattes avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 % vol.

SERVICE : À déguster frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : À déguster de l'apéritif au dessert, accompagné d'une dorade et de sa sauce citronnée aux câpres, une paëlla aux moules ou encore une tarte aux pommes caramélisées, pour sublimer vos moments de plaisir et de dégustation.



Robe or clair aux bulles fines et élégantes.



Le nez s'ouvre sur des notes de fruits secs, de noisette puis de citron confit. Une légère touche toastée et grillée enrobe le vin.



L'attaque est ample et généreuse avec une belle évolution. Belle persistance aromatique sur des notes de pain grillé, de brioche, de fruits secs et de fruits confits.

www.lesvignoblesedonis.com