

Vouvray Brut Bio – Sans Sulfites Ajoutés C. Greffe



SITUATION : C. Greffe Vouvray Bio, Sans Sulfites Ajoutés, est élaboré à partir de raisins provenant de parcelles situées sur les communes de Reugny et Chancay.

TERROIR : Les raisins sont issus d'un sol d'argile à silex supporté par un sous-sol calcaire. Ce terroir est cultivé en agriculture biologique depuis 5 ans.

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 : Elevage sur lattes en cave de tuffeau à Vouvray pendant 12 mois minimum avant dégorgement apportant une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : A déguster frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : A déguster à l'apéritif, à table avec des langoustines grillées ou encore au dessert pour accompagner un fondant au chocolat.



La robe est limpide aux reflets dorés avec de fines bulles persistantes.



Au nez ce vin séduit grâce aux arômes de poire et de pomme mêlés aux subtiles notes de tilleul et de citron mûr.



En bouche, les fines bulles crémeuses s'associent parfaitement aux notes de pain grillé et de fleurs blanches. La finale est minérale et les arômes persistent longtemps sur ce vin sans sulfites issu de l'agriculture biologique, il dévoile son intensité rapidement après ouverture.

www.lesvignoblesedonis.com