

Charles de Villeneuve Grande Cuvée Vouvray Demi-Sec



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

TERROIR : Les raisins de Chenin blanc sont récoltés avec grand soin, sublimés par le terroir de la craie. Le vieillissement dans nos caves de tuffeau pendant plus de deux ans exprime leur qualité dans une belle complexité aromatique et une élégance peu commune.

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

ÉLEVAGE : Les bouteilles sont stockées horizontalement sur des lattes de bois dans nos caves de tuffeau pendant au moins 24 mois avant le dégorgement, afin de développer un vin d'une finesse incomparable.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : À déguster frais (8-10°C).

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



Vin pétillant avec des bulles très fines.
Couleur or clair avec des reflets bronze.



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



Bouche riche et ronde, rehaussée par une
touche de vivacité. Belle persistance
aromatique sur des notes de miel.

www.lesvignoblesedonis.com