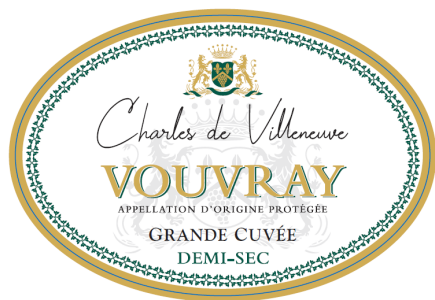


Charles de Villeneuve



Charles de Villeneuve Grande Cuvée 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 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.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

À déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

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

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

ACCORDS GOURMANDS

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

