

Charles de Villeneuve Grande Cuvée Vouvray Brut



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

TERROIR : Notre Vouvray est élaboré à partir de raisins cultivés dans des vignobles surplombant la Loire. 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 : À déguster de l'apéritif au dessert (tartes aux légumes, poissons et fruits de mer, fromages de chèvre et desserts au chocolat).



Belle couleur or pâle avec des reflets bronze.



Bouquet complexe avec des arômes d'amandes grillées, de fruits secs et de fruits blancs (pêches), rehaussés de légères notes de tilleul.



La bouche est fraîche avec une belle persistance. Ce vin mousseux a un arrière-goût long et crémeux de fruits frais et de notes minérales.

www.lesvignoblesedonis.com