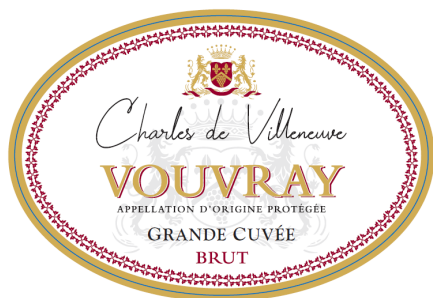


Charles de Villeneuve



Charles de Villeneuve Grande Cuvée Vouvray Brut

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

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.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

À déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Belle couleur or pâle avec des reflets bronze.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster de l'apéritif au dessert (tartes aux légumes, poissons et fruits de mer, fromages de chèvre et desserts au chocolat).

