Vouvray Brut Sans Sulfites Ajoutés Insolent BIO

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : L'INSOLENT est élevé sur 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 18 mois minimum avant dégorgement apportant une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGES : Chenin Blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 % vol.

SERVICE : A savourer frais (8-10°C)

ACCORDS GOURMANDS : A savourer de l'apéritif au dessert (tarte petits pois-lardons, feuilleté de langoustines, sandre au beurre blanc, chèvre mi-frais et croquant 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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.