

# Vouvray Demi-Sec Excellence De Chanceny



**SITUATION :** L'appellation Vouvray s'étend sur 2250 hectares répartis sur 8 communes de la rive droite de la Loire, sur les plateaux et coteaux surplombant le fleuve. Les parcelles de notre cuvée sont situées autour des communes de Rochecorbon et de Vouvray.

**TERROIR :** Les raisins de la cuvée Vouvray Demi-Sec Excellence De Chanceny proviennent d'une sélection de terroir argilo-calcaire et de tuffeau, une pierre tendre et blanche emblématique de la région et idéale pour la culture de la vigne. Le climat local, tempéré, confère maturité douce, sucrosité et acidité à notre cuvée.

**VINIFICATION :** Les vendanges sont faites à la main avec délicatesse. Un pressurage doux et une fermentation à température fraîche (18°C) permettent une bonne conservation des arômes. Une seconde fermentation en bouteille selon la Méthode Traditionnelle lui confère finesse et élégance.

**ÉLEVAGE :** Les 24 mois de vieillissement sur lattes avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

**CÉPAGES :** Chenin blanc 100%

**TENEUR EN ALCOOL :** 12.5 % vol.

**SERVICE :** À déguster frais (8-10°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** À déguster avec un comté affiné 24 mois, des spaghetti alle vongole, en dessert avec un tiramisu au yuzu ou un fondant au chocolat et son coulis de groseilles, pour sublimer vos moments de plaisir et de dégustation.



Robe jaune clair aux reflets bronze.  
Les bulles sont fines et persistantes.



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



La bouche est riche et ronde, réhaussée par une pointe vive. Belle persistance aromatique sur des notes de miel.