

Vouvray Demi-Sec 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 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 12 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 une salade composée au Roquefort, noix et speck, une papillote de cabillaud au gingembre et épices douces, au dessert avec un clafoutis à la cerise ou encore une Panna cotta aux fruits de la passion et tous les moments de plaisir et de partage.



Robe jaune clair aux fines bulles persistantes.



Le nez est riche et s'ouvre sur des notes d'amandes et de fruits secs.



La bouche est ronde et onctueuse, elle évolue sur des notes de fruits mûrs (abricot).