



## Vouvray Brut Blanc Cuvée Anne Christine

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

### PRÉSENTATION

Une récolte à maturité, une vinification en douceur, associées à un élevage soigné dans nos galeries de craie tuffeau, lui confère fraîcheur et finesse.

### SITUATION

Les raisins de notre cuvée « Anne Christine » sont situés autour des communes de Rochecorbon et de Vouvray, sur le plateau surplombant la Loire.

### TERROIR

Les raisins de notre cuvée « Anne Christine », proviennent d'une sélection de terroirs argilo-calcaire.

### 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

Les 12 mois minimum de stockage sur lattes avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

### CÉPAGE

Chenin blanc 100%

### SERVICE

A savourer frais (8-10°C).

### ASPECT VISUEL

Fines bulles persistantes. Robe jaune clair, avec reflets verts.

### AU NEZ

Nez de belle intensité sur des notes de tilleul et de fruits à chair blanche (pêche, poire).

### EN BOUCHE

Bouche fraîche et équilibrée évoluant tout en finesse. Persistance aromatique sur des notes de fruits secs.

### ACCORDS GOURMANDS

A savourer à l'apéritif, au dessert et pour accompagner tous moments de plaisir (charcuteries, rillauds chauds, poule à la crème, chèvre mi-frais et fondant au chocolat).

