

Vouvray Brut Blanc Cuvée Anne Christine



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.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : A savourer frais (8-10°C).

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).



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



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



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

www.lesvignoblesedonis.com