



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).

