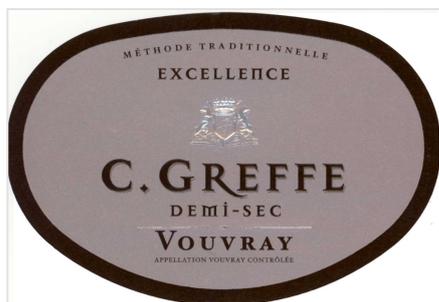




C. GREFFE



Vouvray Demi-Sec Excellence C.Greffe

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Le cépage Chenin blanc, récolté en douceur, sublimé par le terroir de craie, et laissé à maturation dans nos galeries de tuffeau pendant plus de deux ans s'exprime par une très jolie complexité aromatique et une élégance rare.

SITUATION

Les vignes surplombent la Loire, autour des communes de Vouvray et Rochecorbon à côté de Tours.

TERROIR

Notre cuvée Vouvray «Excellence» est issue de raisins cultivés dans des vignobles situés sur un plateau calcaire, surplombant la Loire. Les cépages Chenin blanc, récoltés avec grand soin, sublimés par le terroir crayeux et élevés dans nos caves de tuf pendant plus de deux ans expriment leur qualité dans une belle complexité aromatique et une élégance hors du commun.

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

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

A déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Vin à très fines bulles. Robe jaune clair aux reflets verts.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

Bouche riche et ronde, rehaussée par une pointe vive. Belle persistance aromatique sur des notes miellées.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster avec les desserts (cannelés, crème caramel) et en accompagnement de tous les moments de plaisir.

