



C. GREFFE

Vouvray Brut 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 de Vouvray "Excellence" est élaborée à partir de raisins cultivés dans des vignes situées sur un plateau calcaire, surplombant la Loire. Les raisins du Chenin blanc, récoltés avec beaucoup de soin, sublimés par le terroir de craie et vieillis dans nos caves de tuffeau pendant plus de deux ans, expriment leur qualité dans une belle complexité aromatique et une élégance peu commune.

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 à chair blanche (pêche), rehaussé par de fines notes de tilleul.

EN BOUCHE

Bouche fraîche, avec une belle évolution tout en douceur. Belle persistance aromatique sur des notes minérales, des arômes de tilleul et poire.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster de l'apéritif au dessert (tarte petits pois-ardons, feuilleté de langoustines, sandre au beurre blanc, chèvre mi-frais et croquant au chocolat).



PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours des Ligiers

