

Vouvray Brut Excellence

C.Greffe



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.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : A déguster frais (8-10°C).

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).



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



Nez complexe aux arômes d'amandes grillées, de fruits secs et de fruits à chair blanche (pêche), rehaussé par de fines notes de tilleul.



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

www.lesvignoblesedonis.com