

Vouvray Brut Rendez-Vous De Chanceny



SITUATION : L'appellation Vouvray s'étend sur 2250 hectares répartis sur 8 communes de la rive droite de la Loire, sur les plateaux et coteaux surplombant le fleuve. Les parcelles de notre cuvée sont situées autour des communes de Rochecorbon et de Vouvray.

TERROIR : Les raisins de la cuvée Vouvray Brut Rendez-Vous De Chanceny proviennent d'une sélection de terroir argilo-calcaire et de tuffeau, une pierre tendre et blanche emblématique de la région et idéale pour la culture de la vigne.
Le climat local, tempéré, confère maturité douce, sucrosité et acidité à notre cuvée.

VINIFICATION : Les vendanges sont faites à la main avec délicatesse. Un pressurage doux et une fermentation à température fraîche (18°C) permettent une bonne conservation des arômes.
Une seconde fermentation en bouteille selon la Méthode Traditionnelle lui confère finesse et élégance.

ÉLEVAGE : L'élevage des vins de base en fût (10% de la cuvée) apporte une jolie complexité. La seconde fermentation est faite en bouteille selon la Méthode Traditionnelle. Les 48 mois de vieillissement sur lattes avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 % vol.

SERVICE : À déguster frais (8°C).

ACCORDS GOURMANDS : À déguster de l'apéritif au dessert, avec un pavé de thon snacké au cumin, une volaille aux morilles ou encore avec un crumble à la rhubarbe et à l'abricot, pour sublimer vos moments de plaisir et de dégustation.



Robe jaune or dotée d'une élégante et fine effervescence.



Le nez, minéral, s'ouvre sur des notes de coing et de pain grillé. Il est relevé par de légères notes mentholées.



La bouche présente une attaque onctueuse et un bel équilibre entre volume et fraîcheur. Belle persistance aromatique sur des notes de fruits confits.

www.lesvignoblesedonis.com