

Vouvray Brut Nature sans sulfites ajoutés 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 Nature sans sulfites 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, à belle maturité des raisins. Un pressurage doux et une fermentation à température fraîche (18°C) permettent une bonne conservation des arômes. La cuvée Vouvray Brut Nature sans sulfites est un vin pur, sans dosage, qui exprime pleinement les arômes du cépage Chenin blanc. Une seconde fermentation en bouteille selon la Méthode Traditionnelle lui confère finesse et élégance.

ÉLEVAGE : Les 24 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 (10°C).

ACCORDS GOURMANDS : À déguster de l'apéritif au dessert, en accompagnement d'huîtres, un carpaccio de St Jacques aux agrumes et grenade, un curry de poisson au riz basmati ou encore d'une tarte tatin à la mangue, pour sublimer vos moments de plaisir et de dégustation.



Robe jaune aux reflets brillants. Fines bulles persistantes.



Un nez ouvert et expressif révélateur d'un élevage long, sans sulfites. Des notes de fruits mûrs et de fruits secs apportent de la complexité.



La bouche est fraîche et évolue tout en finesse sur des notes de fruits blancs et de poire. Sa complexité est sur une finale longue avec des notes boisées.