



Vouvray Brut Excellence Baron Tuffier

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France



PRÉSENTATION

Notre Baron Tuffier Brut Excellence fait référence au tuffeau, surnommé "tuf", calcaire tendre utilisé pour construire les prestigieux châteaux et autres monuments de la vallée de la Loire.

SITUATION

Vallée de la Loire

TERROIR

Notre Baron Tuffier Brut Excellence est élaboré à partir de raisins issus de vignobles situés sur un plateau calcaire, dominant la Loire. Les raisins de Chenin Blanc sont récoltés avec grand soin, sublimés par le terroir de la craie. Le vieillissement dans nos caves de tuffeau pendant plus de deux ans exprime leur qualité dans une belle complexité aromatique et une élégance peu commune.

VINIFICATION

Un pressurage doux et une fermentation fraîche (18°C) permettent de préserver tous les arômes. Deuxième fermentation en bouteille selon la Méthode Traditionnelle.

ÉLEVAGE

Les bouteilles sont stockées horizontalement sur des lattes de bois dans nos caves de tuffeau pendant au moins 24 mois avant le dégorgement, afin de développer une finesse incomparable.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

Frais (8-10°C)

DÉGUSTATION

Fines bulles. Belle couleur or pâle avec des reflets bronze. Bouquet complexe avec des arômes d'amandes grillées, de fruits secs, de fruits blancs (pêches), rehaussés de légères notes de tilleul. La bouche est fraîche avec une belle persistance. Ce vin mousseux a une finale en bouche longue et crémeuse avec des notes minérales.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster de l'apéritif au dessert. Avec des tartes aux légumes, poissons et fruits de mer, fromages de chèvre et desserts au chocolat.

