



*Vouvray
Méthode Traditionnelle
Le Brut*



<i>Millésime</i>	<i>2017</i>
<i>Nature du sous-sol et sol</i>	<i>Calcaire / Argilo-calcaire</i>
<i>Récolte</i>	<i>Mécanique</i>
<i>Vinification – Elevage</i>	<i>Séparation des jus dès le pressurage. Fermentation alcoolique longue à basse températures avec les levures indigènes. Prise de mousse avec des levures sélectionnées. Elevage sur lattes 18 mois minimum.</i>
<i>Degré alcoolique</i>	<i>13 % vol</i>
<i>Sucre résiduels</i>	<i>9 g/l</i>
<i>Acidité</i>	<i>4.1 g/l en H2SO4</i>
<i>Garde</i>	<i>5 ans</i>
<i>Température de service</i>	<i>Entre 8°C et 12°C</i>
<i>Dégustation</i>	<i>Robe jaune soutenue et lumineuse. Rond en attaque, il révèle des arômes de fleurs blanches et des notes d'agrumes. Belle finale acidulée.</i>
<i>Accords mets & vins</i>	<i>Vin d'apéritif et de desserts qui se mariera parfaitement avec une poire au chocolat fondu.</i>