



Méthode Traditionnelle brut, AOC Vouvray

Cépage : Chenin

Terroir : argilo-calcaire

Climat : semi tempéré, océanique

Culture de la vigne : raisonnée, enherbement des vignes.

Rendements : 45hl/ha

Vinification : pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation et élevage en cuve inox, vieillissement sur lattes 20 mois.

Alcool : 12.5 %

Acidité totale : 5.4 gr/l

Sucres résiduels : 9 gr/l

Température de service : 10 °C

Accords mets vin : apéritif ou tout au long d'un repas