



Vouvray Méthode Traditionnelle Brut



Millésime	2016
Nature du sous-sol et sol	Calcaire / Argilo-calcaire
Récolte	Mécanique
Vinification – Elevage	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.
Degré alcoolique	13 % vol
Sucre résiduels	14.3 g/l
Acidité	3.7 g/l en H ₂ SO ₄
Garde	5 ans
Température de service	Entre 8°C et 12°C
Dégustation	Robe jaune soutenue et lumineuse. Rond en attaque, il révèle des arômes de fleurs et des notes d'agrumes. Belle finale acidulée.
Accords mets & vins	Vin d'apéritif et de desserts qui se mariera parfaitement avec une poire au chocolat fondu.