

Vouvray De Chanceny

Brut Excellence

La Cave coopérative de Vouvray a été créée en 1953 par un petit groupe de vignerons. De nos jours, la cave compte 400 ha de vignes de Chenin Blanc sous l'Appellation Vouvray.



LE VIN :





Cette cuvée est élaborée à partir du célèbre cépage ligérien blanc provenant de parcelles situées sur un plateau calcaire sur les hauteurs de la Loire : le Chenin Blanc.

Le Vouvray Brut Excellence est l'expression d'une passion et d'un savoir-faire pour produire **un vin effervescent**.

Élevage : Vieillissement long dans les caves de tuffeau entre 18 à 24 mois apportant une finesse de bulle incomparable.

Une sélection minutieuse des raisins lui confère finesse et élégance.

NOTE DE DÉGUSTATION :

-  Robe jaune clair avec de subtils reflets verts.
 -  Des arômes d'amandes grillées, de fruits exotiques et de fruits secs.
 -  Une bouche ample, charnue et expressive avec d'onctueuses fines bulles au dégagement régulier.
 -  100% Chenin Blanc
- 75 cl, 13% Vol.

ACCORDS METS & VINS :

Ce vin effervescent s'accompagne à l'apéritif, avec un carpaccio de St-Jacques, un bar en sauce aux agrumes, un risotto aux asperges vertes et avec des desserts (mousse de fruits, bavarois aux fruits rouges).