Complices de Loire

AEROBULLES

AOP VOUVRAY



REGION
VAL DE LOIRE

CÉPAGE
CHENIN BLANC

GARDE
5 ANS

TERROIR

LES PARCELLES SE TROUVENT DANS LA COMMUNE VERNOU SUR BRENNE SUR DES SOLS ARGILO-SILEX, RÉPUTÉS COMME LES MEILLEURS DE VOUVRAY EN RAISON DE LEUR EXCELLENTE COMBINAISON DE DRAINAGE ET DE RÉTENTION D'EAU. L'AGE MOYEN DE VIGNES EST 25 ANS.

VINIFICATION

CE VIN NON DOSÉ EST ÉLABORÉ SELON LA MÉTHODE TRADITIONNELLE. LE VIN DE BASE DU MILLÉSIME 2024 EST VINIFIÉ ET ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE. APRÈS LE TIRAGE, IL EST ÉLEVÉ EN BOUTEILLE PENDANT 24 MOIS AVANT LE DÉGORGEMENT. SANS SOUFRE AJOUTÉ.

DÉGUSTATION

JOLIE COULEUR OR BLANC ÉCLATANT. UN NEZ RAFFINÉ RÉVÉLANT DES ARÔMES TOASTÉS DE FLEURS BLANCHES ET D'ABRICOT. EN BOUCHE, UNE SENSATION ÉLÉGANTE AVEC DES NOTES DE BRIOCHE FRANÇAISE. CE VIN FASCINE PAR SON CÔTÉ CRÉMEUX, SA FRAÎCHEUR ET LA FINESSE DE SES BULLES.

ACCORDS METS ET VIN

CE VIN PÉTILLANT EST IDÉAL POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF, HUITRES, LANGOUSTINES A LA PLANCHA, GORGONZOLA RISOTTO. IL EST INCONTOURNABLE POUR VOS DIFFÉRENTS DESSERTS CRUMBLE AUX POMMES, BANANA SPLIT, BRIOCHE PERDU ET TARTE TATIN.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° - 10°.