

DOMAINE DE VAUGONDY

VOUVRAY MOELLEUX 2008



APPELLATION : VOUVRAY

CEPAGE : CHENIN BLANC 100%

TYPE DE VIN : BLANC MOELLEUX

MILLESIME : 2008

AGE DES VIGNES : 20 A 45 ANS

TERROIR : ARGILLO SILICEUX DE LA COMMUNE DE VERNOU

VENDANGES : MANUELLES

VINIFICATION : EN CUVES

SUCRES RESIDUELS : 60 GR

RENDEMENTS : 35 HECTO/HA

DEGUSTATION :

- ROBE JAUNE FEUILLE D'OR SOUTENUE
- NEZ TRES EXPRESSIF AUX AROMES DE FIGUES FRAICHES
- BOUCHE RONDE ET GRASSE
- GRANDE FRAICHEUR
- NOTES DE PAMPLEMOUSSE ROSE EN FIN DE BOUCHE

ACCORDS METS-VINS :

- APERITIF
- FOIES GRAS

TEMPERATURE DE SERVICE : 10°C

GARDE : ENVIRON 10 ANS