

# DOMAINE DE VAUGONDY

## VOUVRAY METHODE TRADITIONNELLE 1/2 SEC



**APPELLATION : VOUVRAY**

**CEPAGE : CHENIN BLANC 100%**

**TYPE DE VIN : BLANC EFFERVESCENT 1/2 SEC**

**MILLESIME : NON MILLESIME**

**AGE DES VIGNES : 20 A 45 ANS**

**TERROIR : ARGILLO SILICEUX**

**VENDANGES : MECANIKES**

**VINIFICATION : METHODE TRADITIONNELLE AVEC PRISE DE MOUSSE DE 24 MOIS SUR LATTES**

**DOSAGE SUCRE : 30GR**

**RENDEMENTS : 65 HECTO/HA**

**DEGUSTATION :**

- ROBE JAUNE PALE
- NEZ DE TERROIR
- BULLE ABONDANTE
- FINALE FRUITEE
- VIN DE CARACTERE

**ACCORDS METS-VINS :**

- APERITIF
- DESSERT

**TEMPERATURE DE SERVICE : 7/8°C**

**GARDE : ENVIRON 5 ANS**