DOMAINE DE VAUGONDY

VOUVRAY METHODE TRADITIONNELLE BRUT

APPELLATION : VOUVRAY

CEPAGE : CHENIN BLANC 100%

TYPE DE VIN : BLANC EFFERVESCENT BRUT

MILLESIME : NON MILLESIME

AGE DES VIGNES : 20 A 45 ANS

TERROIR : ARGILO SILICEUX

VENDANGES : MECANIQUES

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

RENDEMENTS : 65 HECTO/HA

DEGUSTATION :
-ROBE JAUNE PALE
-NEZ DE TERROIR
-BULLE ABONDANTE
-VIN DE CARACTERE

ACCORDS METS-VINS :
-APERITIF
-DESSERT

TEMPERATURE DE SERVICE : 7/8°C

GARDE : ENVIRON 5 ANS