



Complices de Loire

VOUVRAY

‘LES DEUX PENTES’

- Origine : Loire France.
Appellation : AOC Vouvray .
Millésime : 2021/22.
Cépage(s) : Chenin 100 % .
Terroir : Argile –Silex.
Vinification : Élevage en fûts de chêne .

PRESENTATION:

Il ne s'agit pas de n'importe quel vouvray !!!!

Celui-ci est 100 % chenin (rareté) de plus, il est élevé en fûts de chêne français .

La combinaison du cépage et de l'élevage , nous offre un vin d'une belle complexité , avec un joli potentiel de garde .

Qualificatif : Superbe

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Robe : Une jolie robe jaune brillant , animée de reflets verts .
Nez : Des arômes d'amendes grillées , de fleur blanches et d'agrumes dominant ce flacon.
Bouche : Une belle fraîcheur , la bouche est ample et minérale , soutenue par une très légère note boisée pour un plaisir immédiat .

Température de service : Frais 10 °C.

Suggestions gourmandes :

A l'apéritif, avec des coquillages (des moules), les poissons.



PROwines



+ 32 495 82 06 82 -

E-mail info@prowines.be www.prowines.be