



Vigneau-Chevreau

Vouvray Pétillant Brut



CÉPAGE: 100% Chenin Blanc

GRAPE VARIETY: 100% Chenin Blanc

SOL: Sol argilo-calcaire

SOILS: clay/chalk soil

VINIFICATION / ELEVAGE:

Pressurage . Débourbage.
Fermentation contrôlée à basse température (18°). Assemblage de 2 millésimes. Elaboration selon la Méthode Traditionnelle de seconde fermentation en bouteille avec une pression en gaz carbonique à 3 bars. 12 mois minimum d'élevage sur lattes avant dégorgement.

VINIFICATION / AGEING:

Pressing. Settling. Controlled fermentation at low temperature (18 °). Blend of 2 vintages. Elaboration according to the Traditional Method of second fermentation in the bottle with a carbon dioxide pressure of 3 bars. Minimum 12 months of aging on slats before disgorging.

DEGUSTATION:

Oeil: Une belle robe jaune clair teintée de reflets verts. L'effervescence légère se manifeste par quelques traits de bulles fines.

TASTING:

Colour: A beautiful light yellow color tinged with green reflections. The light effervescence is manifested by a few lines of fine bubbles.

Nez: Des notes plus ou moins marquées d'amandes, de fruits secs et de fruits exotiques.

Nose: More or less marked notes of almonds, dried fruits and exotic fruits.

Bouche: Une attaque vive et fraîche. La pression en gaz carbonique plus faible donne un côté plus vineux et des bulles discrètes. Elles suffisent cependant pour charmer nos papilles. On retrouve des arômes de coing et d'agrumes. Il est idéal pour l'apéritif, en cocktail et tout au long du repas. Bouchées apéritives, rillettes de saumon, buffet campagnard. Son aspect vineux lui permet d'accompagner également une salade ou un plat de poisson.

Mouth: A lively and fresh attack. The lower carbon dioxide pressure gives a wineier side and discreet bubbles. However, they are enough to charm our taste buds. There are aromas of quince and citrus.

It is ideal for aperitifs, cocktails and throughout the meal. Appetizers, salmon rillettes, country buffet. Its vinous aspect allows it to also accompany a salad or a fish dish.