



Vigneau-Chevreau

Vouvray Sec Clos de Rougemont



CÉPAGE: 100% Chenin Blanc

SOL: Sol argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE:

Tous les raisins sont vendangés à la main et leur qualité est assurée par un éclaircissage des feuilles et une sélection rigoureuse, entre autres méthodes.

DEGUSTATION:

Mûr et juteux, avec un noyau lourd de saveurs de coing, de poire et de pomme verte à la crème, agrémenté d'une note de gingembre. La finale élégante est longue et présente une minéralité prononcée. Avec sa plénitude de saveur et de corps, cela se marie bien avec les plats de porc, de volaille, de poisson et de fruits de mer et de l'associer avec du fromage de chèvre acidulé est un vrai gagnant.

GRAPE VARIETY: 100% Chenin Blanc

SOILS: clay/chalk soil

VINIFICATION / AGEING:

All the grapes are hand-harvested and their quality is ensured through thinning of the leaves and strict selection, among other methods.

TASTING :

With its fullness of flavour and body this goes well with pork, poultry, meaty fish and seafood dishes and pairing it with tangy goats cheese is a real winner.