



Vouvray AOP

Famille Bougrier

Un vin blanc français d'origine

Description:

Le Chenin Blanc fait partie des meilleurs cépages blancs au monde. Le haut-lieu de ce cépage est Vouvray, près de Tours dans la vallée de la Loire, l'une des plus anciennes AOC de France.

Profil aromatique:

Jaune puissant avec de discrets reflets verts. Le nez est déjà agréablement ouvert et présente des notes de fruits jaunes juteux, de pommes, de groseilles à maquereau et de fruits de la passion. Il est facile en bouche et met l'accent sur le plaisir à boire et le fruit, melon mûr, notes florales et miel de fleurs. L'acidité est très modérée et harmonieusement intégrée. La finale est longue et épicée.

Accompagne idéalement:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	France
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chenin Blanc
N° article:	0818523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vouvray AOP

Famille Bougrier

Herkunft:	France
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chenin Blanc
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.