

Méthode traditionnelle



Appellation : AOC Vouvray

Cépage : Chenin (pineau de la Loire)

Sol : Aubuis (Argilo Calcaire)

Vinification : Elevage sur lattes d'un an

Arômes : Floraux avec épices, fine bulles élégantes.

Saveurs : Texture vineuse avec un coté floral. Belle persistance aromatique.

Accords Mets : Superbe pour un vin d'honneur, parfait compagnon des apéritifs. S'accordera parfaitement avec les desserts.



Domaine le capitaine