

DOMAINE DU
Clos des Aumônes

L'Alleau

Vouvray tranquille moelleux

Appellation : AOC Vouvray

Rendement : 17 hl/hectare

Millésime : 2020

Vendanges : manuelles

Cépage : 100% Chenin

Sucre résiduel : 50 g/l

Terroir : argilo-calcaire

Service : 6°C

Degré alcool : 12,5°C

Temps de garde : 10 ans

Âge des vignes : 74 ans

Ce vin peut s'apprécier seul ou en apéritif.

Beau contraste qui se marie à merveille
avec du Roquefort ou de la fourme d'Ambert.

Excellent avec une tarte tatin ou des poires tapées.



Robe couleur jaune or.

Le nez est expressif et tend vers des notes fruitées.

En bouche, il y a des arômes de fruits confits.

Belle onctuosité en finale.