

DOMAINE DU
Olas des Aumônes

Le Grand Blanc

Vouvray tranquille sec tendre

Appellation : AOC Vouvray

Millésime : 2020

Cépage : 100% Chenin

Terroir : argilo-calcaire

Degré alcool : 12°C

Rendement : 40 hl/hectare

Élevage : 6 mois en fût

Sucre résiduel : 8,8 g/l

Service : 6°C

Temps de garde : 2 ans

Le Grand Blanc se marie parfaitement avec des huîtres et des coquillages.
Pour le plat, il est également excellent avec des poissons grillés et
des viandes blanches. Au dessert, il s'accompagne très bien
avec des tartes aux fruits. À table, ce vin sait s'adapter à toutes vos envies.



Robe claire avec des reflets brillants.

Le nez est intense et fruité.

En bouche, c'est une merveille d'équilibre.

Il y a un léger côté beurré avec une belle longueur