

DOMAINE DU
Clos des Aumônes

L'élégance du Vouvray

Vouvray méthode traditionnelle brut

Appellation : AOC Vouvray

Millésime : vin de base 2018

Cépage : 100% Chenin

Terroir : argilo-calcaire

Degré d'alcool : 12°C

Tirage : mars 2019

Dégorgement : janvier 2021

Élevage : 2 ans sur lattes

Service : 6°C

Temps de garde : 3 à 4 ans

Parfait pour accompagner un moment de fête, de partage, en apéritif
avec des amuse-bouches ou avec un dessert.



*Robe jaune claire aux reflets dorés.
Le nez est délicat et tend vers de notes florales.
En bouche, les bulles sont fines et harmonieuses.*