

DOMAINE DU
Clos des Aumônes

La finesse des bulles du Vouvray

Vouvray méthode traditionnelle demi-sec

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

Compagnon idéal pour un apéritif ou un dessert gourmand.



*Robe brillante de couleur jaune pâle.
Le nez est fruité. L'attaque est fraîche.
En bouche, il y a un bel équilibre entre
l'acidité et la rondeur.*