

DOMAINE DU  
*Olas des Aumônes*

*Vin vif et frais*  
Vouvray tranquille sec

Appellation : AOC Vouvray

Millésime : 2019

Cépage : 100% Chenin

Terroir : argilo-calcaire

Degré alcool : 12°C

Élevage : 6 mois en cuve inox

Service : 6°C

Temps de garde : 3 à 4 ans

Excellent avec des fruits de mer, des fromages de chèvre et des poissons blancs tel qu'un cabillaud en papillote.



*Teinte claire.*

*Ce vin offre un nez floral.  
En bouche, il y a une belle fraîcheur  
avec légère minéralité.*