

DOMAINE DU
Olas des Aumônes

Vin gourmand

Vouvray tranquille moelleux

Appellation : AOC Vouvray

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Terroir : argilo-calcaire

Degré d'alcool : 12°C

Élevage : 6 mois en cuve inox

Service : 6°C

Temps de garde : 3 à 4 ans

Cette cuvée peut s'apprécier seule ou en apéritif. Elle s'accompagne à merveille en transition subtile entre différents fromages comme du bleu.

Elle donne aussi du relief aux plus beaux desserts



Robe jaune claire avec des reflets brillants.

Le nez est complexe et tend vers des arômes de fruits mûrs.

Avec ces notes miel et de coing, la bouche est gourmande.