

PREMIUM

VIGNEAU-CHEVREAU VOUVRAY BRUT

Espumante



UVAS

100% Chenin Blanc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Beber.

 Sem madeira.

PAÍS

FR

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Domaine Vigneau-Chevreau - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO

11%

AÇÚCAR

12 g/l

ACIDEZ

8,32 g/l

PH

3,14

DEGUSTAÇÃO

Com sua característica cor amarela brilhante, apresenta pérlage persistente. Aromas intensos de baunilha, além de maçã verde e notas cítricas. Na boca é equilibrado, macio, delicado, com agradáveis sensações táteis.

TERROIR

Os vinhedos jovens produzem maior quantidade de uvas, sendo reservados à produção de espumantes.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e transportadas cuidadosamente à cantina em caixas. Em seguida são prensadas lentamente para extrair o suco dos frutos nas melhores condições possíveis. O suco obtido é deixado descansar por 24 horas para decantação dos sólidos, depois escoado para tanques ou tonéis, conforme a riqueza do mosto. Após a fermentação tradicional, os vinhos são engarrafados com adição de açúcar e leveduras e passam por uma segunda fermentação na garrafa. Os depósitos são eliminados após movimentação das garrafas (rémuage), sendo adicionado licor de expedição em quantidades adequadas ao tipo do vinho - extra-brut, brut ou demi-sec.

HARMONIZAÇÃO

Ótimo como aperitivo ou para o final da refeição para acompanhar sobremesas como frutas com creme e morangos.

QUANDO BEBER

Pronto para consumo imediato, pode ser guardado de 5 a 10 anos.