

Vigneau-Chevreau Vouvray Brut

Espumante



PAÍS

França

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Domaine Vigneau-Chevreau

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

1,3 g/l

ACIDEZ

5,4 g/l

PH

3,35

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 e passam por uma segunda fermentação na garrafa.

QUANDO BEBER

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

UVAS

100% Chenin Blanc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio



Beber



Sem madeira