

VIGNEAU-CHEVREAU VOUVRAY MOUSSEUX

4.001.200



CROMBÉ

APPELLATIE

Vouvray AOP

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Chenin Blanc 100%

REGIO

Loire

SUB-REGIO

Touraine

TYPE MOUSSERENDE

WIJN

Crémant

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Strak en/of Mineraal



VINIFICATIE

MATURATIE

Staal

DOMEIN

FILOSOFIE

["Biologisch (certificaat)"]

DOMEIN INTRO

Domaine Vigneau Chevreau bestaat al sinds 1875, met momenteel de vijfde generatie aan het roer. Vouvray levert altijd een witte wijn op en wordt gemaakt als verschillende types: droog, halfzoet, zoet, en mousserend. Deze serieuze producent maakt een klassiek type Vouvray, zowel in de droge als in de zoetere versies. Met volle respect voor de natuur werken zij al sinds 1995 op biodynamische wijze. De oogst van hun 33 ha wijngaard begint hier vaak pas begin tot half oktober en eindigt half november. Er wordt uitsluitend met de hand geoogst, in verschillende passages, waarin telkens de rijpste druiven worden geplukt. Verder worden de wijnen ideaal gerijpt in oude grotten, uitgehouwen in het gekende Tuffeau-gesteente van de Loire-vallei.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk