



Vouvray Sec 2014 - Domaine Du Viking

Vouvray - Blanc 2014

Région : Loire
Appellation : Vouvray
Couleur : Blanc
Millésime : 2014
Cépages : Chenin (100%)
Alcool : 12 %
Contenance : 75 cl

Minéral et riche à la fois, il accompagne aussi bien un plateau d'huitres et de fruits de mer qu'un veau aux giroles !



ELABORATION

Vendanges manuelles.
Fermentation en demi-muid, Vinification classique, Pressurage direct.
Elevage en demi-muid, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, claire, reflets dorés.
NEZ : Frais, léger, arômes de jacinthe, arômes de jasmin.
BOUCHE : Distinguée, délicate, ronde, notes de citron, notes de fruit de la passion, notes de pamplemousse, minérale, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 11°



ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Poissons en sauce, Escalope de veau, Fromages à pâte molle



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2016 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

