

2017



CLOS DE NOUYS VOUVRAY DEMI-SEC AOC



MIS EN BOUTEILLES :

Mis en bouteilles au Domaine.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :

Le Clos de Nouys est situé sur les premières côtes de Vouvray avec un ensoleillement de type Sud, Sud-Ouest.

NATURE DU SOL :

Argilo-calcaire.

SUPERFICIE DU DOMAINE :

30 Ha.

RENDEMENT :

40 Hl/Ha.

ENCEPAGEMENT :

Chenin.

VINIFICATION :

La récolte est entièrement manuelle.



CARACTERE DU VIN :

La robe est jaune clair au reflets verts. Le nez est floral (fleur d'accacia) avec des arômes d'amandes fraîches. La bouche est bien équilibrée entre rondeur et fraîcheur.



GARDE :

Exceptionnelle si la cave est bonne.



HARMONIE METS/VIN :

Ce vin accompagnera avec bonheur la charcuterie, les poissons grillés ou en sauce, les crustacés et les volailles rôties. Il est également parfait à l'apéritif. Servir à 10°C.