



CLOS DE NOUYS

VOUVRAY METHODE TRADITIONNELLE BRUT AOC



MIS EN BOUTEILLES :

Mis en Propriété.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :

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

NATURE DU SOL :

Argilo-calcaire.

SUPERFICIE DU DOMAINE :

27 Ha.

RENDEMENT :

60 Hl/Ha.

ENCEPAGEMENT :

Chenin.

VINIFICATION :

En cuve inox.



CARACTERE DU VIN :

Robe jaune pâle. Les bulles sont fines et vives. Le nez présente une belle vinosité avec une présence fruitée (coing). La bouche est élégante, ample et souple avec des arômes qui rappellent le nez.



GARDE :

5 ans.



HARMONIE METS/VIN :

Le compagnon idéal des apéritifs entre amis ou pendant le repas de fête. Servir à 10°C.