



CLOS DE NOUYS

VOUVRAY METHODE TRADITIONNELLE DEMI-SEC 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-silicieux-calcaire.

SUPERFICIE DU DOMAINE :
27 Ha.

RENDEMENT :
60 Hl/Ha.

ENCEPAGEMENT :
Chenin.

VINIFICATION :
Fermentation en cuve inox.



CARACTERE DU VIN :
Robe jaune pâle légèrement soutenue. Le nez est fruit sec. La bouche est miellée et charnue type pêche.



GARDE :
5 ans.



HARMONIE METS/VIN :
Le compagnon idéal à l'apéritif ou au dessert. Servir à 10°C.