



Vouvray Classic 2023

Glänzendes Gold mit grünen Reflexen. Die Nase mit intensiv floralen Noten, die an Akazie und Linde erinnern, gepaart mit fruchtigen Nuancen von Williamsbirne, frischer Quitte und Aprikose. Am Gaumen weich und frisch, sehr ausgewogen.

Produzent	Marc Brédif
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Loire
Subregion	Vouvray
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2043
Traubensorten	Chenin Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	316173
Passt zu	Geflügel, Kalbfleisch, asiatischen Gerichten, Sushi, Krustentieren, Fisch, Meeresfrüchten

Vinifikation

Fermentation bei kontrollierten 18°C. Danach reift der Wein in grossen Bottichen während 9 Monaten auf der Feinhefe, bevor er auf die Flasche gezogen wird.

Terroir

Die Trauben für den Vouvray wachsen an den unteren Hängen des Loire-Tals und haben eine Nord-Süd-Ausrichtung. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Kreide-Ton, einige Parzellen liegen eher auf Feuerstein-Ton-Böden. Die Rebstöcke sind im Schnitt 25-30 Jahre alt.

Geschichte

Das 1893 von Monsieur Brédif gegründete Haus ist eines der berühmtesten in Vouvray. 1980 übernahm Baron Patrick de Ladoucette als wahrer Weinliebhaber das Weingut. Begeistert von Qualität und Tradition, gab er diesem Haus einen neuen Impuls.

