



Vouvray Classic 2023

Or brillant avec des reflets verts. Le nez présente des notes florales intenses qui rappellent l'acacia et le tilleul, associées à des nuances fruitées de poire Williams, de coing frais et d'abricot. La bouche est douce et fraîche, très équilibrée.

Producteur	Marc Brédif
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Loire
Sous-région	Vouvray
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Chenin Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	316173
Accord mets et vins	Volaille, Veau, Plats asiatiques, Sushis, Crustacés, Poisson, Fruits de mer

Vinification

Fermentation à température contrôlée de 18 °C. Le vin mûrit ensuite sur lies fines dans de grandes cuves pendant 9 mois, avant d'être mis en bouteille.

Terroir

Argilo-calcaire.

Histoire

Le domaine fondé en 1893 par Monsieur Brédif est l'un des plus connus de Vouvray. En 1980, le baron Patrick de Ladoucette reprit le domaine, en véritable amoureux du vin. Enthousiasmé par la qualité et la tradition, il lui donna un nouveau souffle.

