



## Vouvray Classic 2023

Oro lucido con riflessi verdi. Al naso, intense note floreali che ricordano l'acacia e il tiglio, abbinata a sfumature fruttate di pera Williams, mela cotogna fresca e albicocca. Morbido e fresco al palato, molto equilibrato.

Produttore	Marc Brédif
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Loira
Sottoregione	Vouvray
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2043
Vitigni	Chenin Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	316173
Adatto a	Pollame, Carne di vitello, Piatti asiatici, Sushi, Crostacei, Pesce, Frutti di mare

### Vinificazione

Fermentazione controllata a 18°C. Il vino viene poi invecchiato per 9 mesi in grandi botti sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

### Terroir

Argilloso/calcareo.

### Storia

La tenuta, fondata nel 1893 da Monsieur Brédif, è una delle più famose di Vouvray ed è stata rilevata nel 1980 dal barone Patrick de Ladoucette, un vero amante del vino. Entusiasta della qualità e della tradizione, ha dato un nuovo impulso a questa maison.

