



Complices de Loire

# VOUVRAY

## ‘LES DEUX PENTES’

- Origine : Loire France.  
Appellation : AOC Vouvray .  
Millésime : 2021/22.  
Cépage(s) : Chenin 100 % .  
Terroir : Argile –Silex.  
Vinification : Élevage en fûts de chêne .

### PRESENTATION:

Il ne s'agit pas de n'importe quel vouvray !!!!

Celui-ci est 100 % chenin ( rareté ) de plus, il est élevé en fûts de chêne français .

La combinaison du cépage et de l'élevage , nous offre un vin d'une belle complexité , avec un joli potentiel de garde .

Qualificatif : Superbe .....

### NOTES DE DÉGUSTATION :

- Robe : Une jolie robe jaune brillant , animée de reflets verts .  
Nez : Des arômes d'amandes grillées , de fleur blanches et d'agrumes dominant ce flacon.  
Bouche : Une belle fraîcheur , la bouche est ample et minérale , soutenue par une très légère note boisée pour un plaisir immédiat .

Température de service : Frais 10 °C.

Suggestions gourmandes :

A l'apéritif, avec des coquillages ( des moules ), les poissons.



PROwines



+ 32 495 82 06 82 -

E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)