CUVÉE YSANCE

Ses bulles fines et fraiches lui conférent des arômes de fleurs et de fruits blancs.

Cépage :
100% Chenin blanc.

Terroir :
Argilo-calcaire & argilo-siliceux.

Rendement :
60hl/ha

Alcool : 12,5% vol	Acidité totale : 3,22 g/l
Sucre résiduel : 7,1 g/L	PH : 3,6

Vinification :
Vinifiée et élevée en cuves inox, assemblage de différents terroirs argilo-calcaires et argilo-siliceux.
Deuxième fermentation et élevage sur lattes de plus de 18 mois dans des caves en tuffeau.

Accords mets et vins :
Idéal sur un apéritif et sur vos desserts.

Période de consommation :
Garde de 2 à 5 ans.

Note de dégustation :

Bulles fines et équilibrées.
Belle rondeur en bouche avec une pointe d'acidité.

Domaine des Aubuisières . info@vouvrayfouquet.com . 02 47 52 67 82