

Ce VOUVRAY SEC provient d'un assemblage de plusieurs parcelles (argilo-calcaire, seule et argiles à silex). terroirs offrent à ce vin une grande particularité belle et une complexité. Les moûts sont vinifiés et élevés sur lies totale en cuves inox thermo régulées. Les fermentations sont spontanées fermentation ainsi que la malolactique partielle.

Vin d'un jaune pâle à la robe chatoyante qui offre un nez frais dans lequel on ressent la pierre à fusil mêlée harmonieusement au citron et au pamplemousse. En bouche, on retrouve dans ce vin gras la fraîcheur et le côté minéral avec une finale tendue et de beaux amers.

