



Vouvray Brut Vigneau Sélection, 2020

Domaine Vigneau-Chevreau
FRANCE, LOIRE, VOUVRAY

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE

Biologique sans certification

CÉPAGE(S)

100% Chenin blanc

VINIFICATION

Méthode Traditionnelle. Le vin de base est issu d'un seul millésime – il n'y a pas de vin de réserve ni d'assemblage de millésimes. La fermentation primaire se produit spontanément dans des cuves en acier à température contrôlée et est interrompue par le refroidissement du vin alors qu'il reste encore suffisamment de sucre résiduel pour réaliser la seconde fermentation en bouteille. Le dosage (généralement ~5 g/L) se compose de sucre de canne et de vin tranquille vieilli. La pression finale du vin mousseux est d'environ 5,5 bars.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies minimum deux ans avant dégorgement. Le dégorgement a lieu à intervalles réguliers, généralement toutes les six semaines environ.

CODE SAQ
15249124

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
30.25 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Ce sont sur quatre des huit communes qui composent la surface de l'appellation que les 33 hectares du domaine sont implantés, donnant complexité et intensité à ses vins grâce à la qualité de son terroir et son exposition. Nous sommes en constante recherche d'amélioration de la qualité à travers différentes techniques telles que la vendange manuelle par tries et l'effeuillage. Ainsi depuis 1995 la conversion du domaine à la biodynamie, bannissant tous produits chimiques sur le domaine, contribue à renforcer la vie du sol dans sa typicité. Le vieillissement de nos vins s'effectue dans nos caves creusées dans le tuffeau (pierre calcaire), afin d'obtenir des arômes secondaires qui particularisent nos vins de garde.