



Vouvray Cuvée Silex, 2020

Domaine Vigneau-Chevreau
FRANCE, LOIRE, VOUVRAY

Doit son nom au silex du sol du vignoble, qui confère à ce vin une minéralité agréable

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 à 40 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	9 g/l
SUPERFICIE	26 ha au total
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-siliceux
VINIFICATION	Fermentation 2 mois en barrique.
ÉLEVAGE	6 mois en cuve en acier inoxydable sur lies.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune brillante. Au nez, des arômes de pomme, de poire et d'agrumes. En bouche, une bulle crémeuse et des saveurs de pierre à fusil.
CONSOMMATION	Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 2 ans.

CODE SAQ
14909389

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
32.50 \$

PRIX ET MENTIONS

« PARFAIT POUR DES CREVETTES AU BEURRE À L'AIL OU UN BOUDIN BLANC AVEC DES POMMES. SERVIR ENTRE 8° ET 11°C. PRÊT À BOIRE OU À CONSERVER JUSQU'À 2 ANS. »