



Vouvray Classic 2023

Or brillant avec des reflets verts. Le nez présente des notes florales intenses qui rappellent l'acacia et le tilleul, associées à des nuances fruitées de poire Williams, de coing frais et d'abricot. La bouche est douce et fraîche, très équilibrée.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | De Ladoucette |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | France |
| Région | Loire |
| Sous-région | Vouvray |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2023 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.5 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2043 |
| Cépages | Chenin Blanc |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 316173 |
| Accord mets et vins | Volaille, Veau, Plats asiatiques, Sushis, Crustacés, Poisson, Fruits de mer |



Vinification

Fermentation à température contrôlée de 18 °C. Le vin mature ensuite sur lies fines dans de grandes cuves pendant 9 mois, avant d'être mis en bouteille.

Terroir

Argilo-calcaire.

Histoire

Le domaine fondé en 1893 par Monsieur Brédif est l'un des plus connus de Vouvray. En 1980, le baron Patrick de Ladoucette reprit le domaine, en véritable amoureux du vin. Enthousiasmé par la qualité et la tradition, il lui donna un nouveau souffle.

