

Désiré Soudrille, AOC Vouvray, Effervescent Brut

AOC Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

Nature ou en cocktail avec du cassis, de la framboise ou un doigt de Cognac.

PRÉSENTATION

Ce vin typique de l'appellation TOURAINE est élaboré avec un soin particulier qui lui donne toute sa finesse et son élégance.

SITUATION

Vouvray et les 6 communes environnantes, vignoble situé en amont de la ville de Tours, sur les coteaux rive droite de la Loire.

TERROIR

Tuffeau calcaire.

VINIFICATION

Vin de méthode traditionnelle avec prise de mousse, remuage et dégorgement.

CÉPAGE

Chenin ou chenin blanc

12 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir frais entre 5 et 8°C.

DÉGUSTATION

Un belle robe jaune pâle, brillante aux reflets verts.

Les arômes de citron confit, de poire, les petites notes de vanille et de coing forment une très belle complexité.

En bouche, il est fruité (poire, ananas) et citronné, vif et ample à la fois, une belle finesse de bulle, une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif ou sur des desserts, il peut être le vin idéal pour l'accompagnement complet d'un repas de poissons, poissons fumés et fruits de mer.



Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

1000887

3188410000111

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



ND7QWF