



DOMAINE DU PETIT COTEAU

Vouvray Brut

Le Domaine du Petit Coteau est cultivé en agriculture biologique (Certification Ecocert).

Le Vouvray brut du Petit Coteau est élaboré selon la méthode traditionnelle.

Les grains de Chenin Blanc sont vendangés sur les terroirs argilo-calcaires rouges de l'appellation Vouvray.

Suite à la vendange, les jus de raisin fermentent en cuves inox puis sont mis en bouteilles provisoirement pour une durée minimum de douze mois. C'est en bouteilles que les levures vont transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique; on appelle cela la « prise de mousse ». Les bouteilles après dégorgement et dosage sont prêtes pour la commercialisation.

Cette cuvée est marquée par son nez vif et expressif de silex et de pierres à fusil. La bouche est subtile et les bulles agréables. L'ensemble est très harmonieux et sera parfait en apéritif ou en dessert.