



DOMAINE DU PETIT COTEAU

Vouvray Moelleux

« L'Etoile »

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

La parcelle choisie pour l'élaboration du Vouvray moelleux se trouve sur les terroirs argilo-siliceux de la commune de Vernou sur Brenne, en périphérie de Vouvray. Les vignes ont entre 35 et 50 ans.

Les grains de Chenin Blanc sont vendangés manuellement à maturité lorsque l'année le permet et que le climat est ensoleillé. Puis les jus de raisin fermentent en cuves afin de préserver leurs arômes fruités ou « miellés » qui plaisent tant.

Servez le Vouvray moelleux du Domaine du Petit Coteau à 10 ou 12 degrés en apéritif ou avec vos fromages persillés.