



Vouvray Méthode Traditionnelle Brut

Jean Marc Gilet

Vouvray Méthode Traditionnelle Brut fra Jean-Marc Gilet er en mousserende vin, der kombinerer Loire-dalens elegance med klassisk håndværk. Fremstillet udelukkende af Chenin Blanc, dyrket økologisk på de kalk- og lerholdige skrån timer i Vouvray, fremviser denne cuvée en balance mellem friskhed, dybde og finesse. Den lange andengæring på flaske giver perlende små bobler og kompleksitet i aromaerne, mens troglodytkældrenes konstante temperatur sikrer en perfekt modning.

Druerne håndhøstes og presses nænsomt for at bevare aromatisk renhed. Førstegæringen sker i temperaturkontrollerede tanke, hvorefter vinen gennemgår en andengæring på flaske efter den traditionelle metode. Lagring i troglodytkældre i minimum 18 måneder giver raffinerede bobler, harmoni mellem syre og frugt samt en let autolytisk kompleksitet. Dosagen holdes lav for en tør og vibrerende stil.

Land	Frankrig
Område	Loire
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chenin Blanc