



DOMAINE DE VAUGONDY

Vouvray Brut

Le Vouvray brut du Domaine de Vaugondy est un vin effervescent élaboré grâce à une seconde fermentation en bouteille, dite méthode traditionnelle.

Le jus de raisin du Chenin blanc fermente d'abord en cuves puis est mis en bouteilles, qui vont reposer un an et deux ans sur lattes. On a alors une seconde fermentation en bouteilles où les levures transforment le sucre en alcool et en gaz carbonique, c'est la prise de mousse. Les bouteilles après dégorgement et dosage sont alors prêtes à la commercialisation.

Cette cuvée est marquée par ses fines et abondantes bulles. Elle sera parfaite pour vos apéritifs et desserts.