



Appellation : AOC Vouvray Méthode Traditionnelle.

Dénomination : Blanc Brut

Le domaine : Olivier Carême.

Depuis 1995 Laure & Olivier Carême et leur équipe cultivent avec passion leurs vignes afin d'obtenir les meilleurs vins. Leur vignoble a une moyenne d'âge de 30 ans. Il s'étend sur 15 ha réparti sur 3 communes : Vouvray, Vernou et Rochecorbon. Ces sols argilo-siliceux conviennent parfaitement à la production d'un vin de grande expression, sous de multiples facettes : sec, demi-sec, moelleux et liquoreux, ainsi qu'en méthodes traditionnelles "fines bulles" (le fameux Vouvray pétillant).

Le terroir : Argilo Siliceux.

Les Cépages : 100% Chenin.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Cette méthode traditionnelle se distingue par ses bulles fines et fruitées. Elle peut être dégustée en apéritif tout comme au dessert.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.

