



Appellation : AOC Vouvray Méthode Traditionnelle

Dénomination : Rendez-Vous Blanc Brut

Le Domaine : Famille Lebrumare

Menehould Lesaffre, co-dirige le domaine avec son mari Charles. Ensemble, ils cultivent avec exigence et respect les terroirs d'exception dont ils ont la charge. Le vignoble est implanté à 80 % sur les premières côtes de Vouvray, profitant pleinement des influences régulatrices de la Loire et de la richesse de la roche mère, une sédimentation ancienne chargée en matière organique. Deux grands types de sols composent les parcelles :

- Argilo-calcaires sur les coteaux, qui confèrent finesse et tension aux vins
- Argilo-siliceux en bordure de plateau, apportant volume et rondeur.

Le terroir : Argilo-siliceux et argilo-calcaire

Les Cépages : Chenin

Elevage : Cuve inox

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl

Notre appréciation :

Bulles très fines et soyeuses. Vin d'une très belle élégance avec une belle acidité en fin de bouche. Un vrai vin d'accompagnement pour des entrées et desserts, pas seulement à l'apéritif !

Certification : Culture raisonnée non certifiée

