



*MONCONTOUR*  
*Vouvray Sec*  
*« Les Chapelles »*

Le Vouvray sec « Les Chapelles » du Château Moncontour provient d'une unique parcelle sur la commune de Rochecorbon, voisine de Vouvray.

Les raisins de Chenin blanc sont vendangés manuellement. Un batonnage méthodique des lies en suspension et une fermentation malolactique en barriques sont réalisés afin de développer l'onctuosité et la rondeur de ce vin de garde.

Le Vouvray sec « Les Chapelles » se caractérise par son nez fin aux arômes légèrement boisés et aux notes moka, sa belle attaque en bouche et sa finale grasse et satinée.

Servez le à 10 ou 12 degrés sur des entrées variées ou des poissons en sauce.