

MONCONTOUR
Vouvray Liqueureux
« Nectar »



Le Vouvray liqueureux du Château Moncontour porte bien son nom de « Nectar ». Elaboré uniquement les meilleures voir les grandes années; il nécessite une alternance de pluie et de soleil afin de permettre au botrytis cinerea qui est un champignon responsable de la pourriture noble, de se développer sur les grains. Seuls les grains de raisins de Chenin blanc atteints par cette pourriture noble sont cueillis lors du dernier passage des vendanges. On l'appelle également « vendanges tardives ».

La fermentation alcoolique du « Nectar » est effectuée en cuves et peut être assez longue, deux à trois mois selon les années. Cette cuvée vous ravira par son onctuosité et son opulence. Vous pourrez la servir seule et fraîche en fin de repas, après votre dessert afin de profiter au mieux de sa complexité aromatique. Un très grand vin de garde qui traversera le temps.