

Les Incontournables



Vouvray

BRUT

Appellation
Vouvray
contrôlée

Elevé dans nos caves

Caractère

Robe : Belle robe jaune soutenu et lumineuse. **Nez :** Notes légèrement fruitées d'amandes, de noisettes et de pommes. **Bouche :** Élégant et frais.

Terroir et vinification



Au cœur des vignobles du Val de Loire, l'appellation d'origine contrôlée Vouvray s'étend sur les communes en rive droite du fleuve, elle bénéficie d'un climat tempéré à influence océanique et de sols craie, argilo-calcaires et argiles à silex.

Ce vin est vinifié selon la **méthode traditionnelle**.

Cépage

100 % Chenin Blanc (Pineau de Loire).

Conseils de dégustation

Ce vin convient parfaitement en apéritif ou accordé avec un poisson, des fruits de mer ou des crustacés.



À déguster dans les 3 ans



Servir à 8°C

Distinctions

La qualité des vins Jaillance est **régulièrement médaillée** par les professionnels.



Données logistiques

Code EAN bouteille	3 41614 73 2001 2
Code EAN carton	3 41614 97 3201 1
Volume	750 ml
Degré	12%

Conditionnement

palette 80x120
7 couches x 10 cartons
420 bouteilles



355 avenue de la Clairette - BP 79 - 26150 Die - France - Tél. : +33 4 75 22 30 00 - Fax : +33 4 75 22 30 12 - www.jaillance.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.