



# JEAN DE VALMER

## AOC VOUVRAY MOUSSEUX - BRUT

### HISTOIRE

Jean de Saint Venant représente aujourd'hui la cinquième génération de cette longue lignée de propriétaires passionnés. Il apporte un soin tout particulier à l'élaboration de ses cuvées selon la méthode traditionnelle, un savoir-faire qui lui permet de proposer des vins très aromatiques, d'une fraîcheur et d'une minéralité sans pareilles.

### TERROIR

#### CLIMAT

Climat semi-océanique.

#### GÉOLOGIE

Sols sableux sur les terrasses, au dessus, sols de tuffeau recouverts de sable.

#### CÉPAGE(S)

Chenin Blanc.

### VINIFICATION

Méthode traditionnelle. Première fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulées puis seconde fermentation en bouteille avec ajout d'une liqueur de tirage pour la prise de mousse. Vieillessement sur lattes d'au moins 9 mois.



### NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe cristalline aux reflets jaunes soutenus. Arômes de noisette et de brioche. Vin fin, raffiné et discret.

### ACCORD METS ET VINS

Excellent à l'apéritif, il peut également conclure vos repas en sublimant vos desserts.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6 et 8°C, dans une flûte.

### CONSERVATION

2 à 3 ans.

#### Notre groupe



#### Nos certifications

