

## Technische fiche

<b>Naam van de wijn</b>	Dom. Vigneau Chevreau Brut BIO
<b>Jaar</b>	
<b>Druif</b>	Chenin Blanc
<b>Land/streek</b>	Vouvray, Loire, Frankrijk
<b>Terroir</b>	Maritieme invloeden met koude winters, matige zomers en relatief warme herfst zorgen voor een optimale afrijping van de druiven. De wijnstokken staan op de belangrijkste hellingen van de Vouvray heuvels. Het hele domein ligt op een kleiachtige kalksteen ofwel 'Silex' genoemd. De eerste laag van de grond zit men al direct op het kalksteen of 'Tuffeau'. De tweede laag bevat heel wat vuursteen, dit zorgt voor goeie elementen die de wijnstok doet groeien.
<b>Aroma's</b>	Botergele kleur met zeer fijne parels. Het aroma wordt gedomineerd door brioche met daarbij wat groene appel en perzik die het geheel wat in evenwicht brengt. Prijs/kwaliteit is dit een top wijn!
<b>Vinificatie/élevage</b>	Méthode traditionnelle 2 jaar in de kelder
<b>Info Domein</b>	Het domein is gelegen in het hart van de Vouvray Appellatie. Met 5 generaties ver is het domein van 5 naar 33 ha gegroeid. De familie heeft vooral een vooruitziende blik, om te moderniseren en te denken aan de volgende generaties. Sinds 1995 werken ze volgende de biodynamische methode waar ze aan strenge voorwaarden en regels moeten voldoen
<b>Wijn&amp;gerecht</b>	Aperitief. Ook als afsluit van de maaltijd.

