



Damien

Tuffo 2019 Vouvray Sec



Millésime	2019
Nature du sous-sol et sol	Calcaire / Argilo-calcaire
Récolte	Mécanique
Vinification – Elevage	Fermentation alcoolique longue à très basses températures avec les levures indigènes. Batonnages hebdomadaires des lies fines. Mise en bouteille au printemps.
Degré alcoolique	13.5 % vol
Sucre résiduels	6,6 g/l
Acidité	4 g/l en H ₂ SO ₄
Garde	6 - 8 ans
Température de service	Entre 10°C et 12°C
Dégustation	Robe jaune pâle, un joli nez fruité. La bouche est équilibrée sur le fruit frais on relève aussi des notes d'agrumes et une belle longueur en finale. Une cuvée toute en fraîcheur et en finesse.
Accords mets & vins	Vous pourrez servir ce vin sec avec des crustacés et autres fruits de mers grillées ou non. Il accompagnera aussi des fromages de chèvre de caractère.