



MONTFORT *Vouvray Demi-Sec*

Le Vouvray demi-sec du Château de Montfort provient des magnifiques parcelles de la commune de Noizay, en périphérie de Vouvray, sur des terroirs argilo-calcaires.

Les vignes sont enherbées naturellement afin d'assurer une protection du sol, de créer une niche écologique et de la matière organique pour les vignes.

Les grappes sont vendangées en septembre et mises en cuves pour la fermentation jusqu'à ce que le maître de chai juge que l'équilibre entre le sucre et l'acidité soit atteint; et enfin le vin est mis en bouteilles en avril.

Cette cuvée aux arômes de cire et de miel se dégustera fraîche en apéritif ou sur vos poissons en sauce.