



BERNARD FOUQUET

Viticulteur

CRUDE VOUVRAY TRADITIONAL METHOD



Appellation : Crude VOUVRAY traditionnal Method

Terroir : Clayish-limestone and clayish-silicious

Grape variety : 100 % chenin blanc

Vinification : Fermented and matured in therlo-regulated vats.

Alcohol : 13 % / vol

Sucres résiduels : 6.8 g/l

Food suggestions : Aperitif, Fresh fruit desserts,

Best period for drinking this wine : Nom. ; Can be aged for 3 years.

DOMAINE DES AUBUISIÈRES - 37210 VOUVRAY
Tél. 02 47 52 61 55 - 02 47 52 67 82 - Fax 02 47 52 67 81
info@vouvrayfouquet.com - www.vouvrayfouquet.com

SIRET: 322 92 00 83 000 19 - N° d'accise : FR 093 449 E 00 10 - BNP PARIBAS Tours 00010028260 - N° TVA : FR 18 322 920 083