



Domaine Sylvain Gaudron

DEPUIS 1890

VIN DE VOUVRAY



« Le Lys des Varennes »

METHODE TRADITIONNELLE ROSE



**APPELLATION** : AOP TOURAINE

**CEPAGE** : 35 % Gamay et 65 % Grolleau

**VIGNE** : 6600 pieds/hectares, culture raisonnée

**TERROIRE** : Argilo calcaire et argilo siliceux

**ALCOOL** : 12.0% vol

**VINIFICATION / ELEVAGE** : Les raisins sont récoltés à maturité, ils sont ensuite pressés lentement à l'aide d'un pressoir pneumatique. Débourage des mous à froid pendant 48h. Fermentation longue. Seconde fermentation en bouteilles dans la cave à 12° après ajout d'une liqueur de tirage et de levure. Elevage sur lattes pendant 12 mois minimum avec remuage.

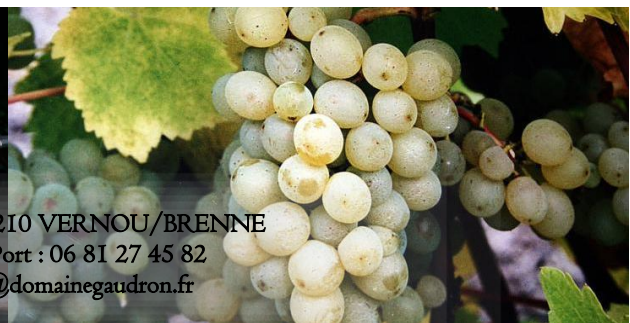
**DEGUSTATION** : Bulles assez fines et vives, développant des arômes des agrumes avec des fruits rouges. La bouche est fraîche et vive.

**ACCORDS METS VIN** : Adaptées à l'accompagnement de l'apéritif, buffets, dessert.

**GARDE** : A déguster dès maintenant

**SERVICE** : 8-10 °C

**CONTENANCE** : 75 cl



E.A.R.L. Domaine Sylvain Gaudron 59, rue Neuve – 37210 VERNOU/BRENNE  
Tel : 02 47 52 12 27 Fax : 02 47 52 05 05 Port : 06 81 27 45 82  
www.vouvray-gaudron.com sylvain.gaudron@domainegaudron.fr