



Domaine Sylvain Gaudron

DEPUIS 1890

VIN DE VOUVRAY



« *Grain d'Or* »

VOUVRAY VENDANGES TRIÉES



APPELLATION : AOP VOUVRAY

CEPAGE : 100 % Chenin

VIGNE : 6600 pieds/hectares, culture raisonnée, fertilisation organique, enherbement, taille gobelet

TERROIRE : Argilo calcaire et argilo siliceux

ALCOOL : 11.5 % Sucres résiduels 114 g/l

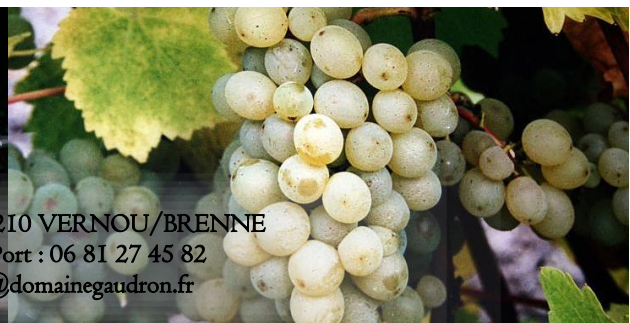
VINIFICATION/ELEVAGE: Les raisins sont récoltés à maturité. Récolte est manuelle sur des raisins issus de pourritures nobles (*botrytis cinerea*). Les raisins sont ensuite pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le débouillage s'effectue pendant 24h au froid. Puis vient la fermentation pendant 2 mois. Deux soutirages sont faits afin de développer les arômes les plus subtils.

DEGUSTATION : Vin liquoreux, d'une grande fraîcheur aromatique, aux arômes subtils de fruits confits, exotiques supportés par une belle vivacité à l'attaque en bouche et aux nuances mentholées.

ACCORDS METS VIN : Servi en apéritif ou sur des fromages persillés, et foie gras.

GARDE : Très longue garde **SERVICE** : 8-12 °C

CONTENANCE : 50 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