



Domaine du Petit Trésor

VIN DE VOUVRAY



« Belle au Naturel »

VOUVRAY BIO SEC



APPELLATION : AOP VOUVRAY

CEPAGE : 100 % Chenin

VIGNE : 6600 pieds par hectares, âges moyen 40 ans, travail du sol, fertilisation organique, enherbement, taille courte en gobelet

TERROIRE : Argilo calcaire

ALCOOL : 13.5 % vol alcool.

VINIFICATION/ELEVAGE : Les raisins supérieurs sont récoltés à la main à maturité et vinifiés de manière traditionnelle pour créer un produit unique. Ils sont ensuite pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. Une fermentation lente pendant 3 mois se fera dans des barriques en fûts de chêne de 2 ans d'âge et plus, produisant un vin sec d'une fraîcheur et acidité incomparable. Elevage pendant 6 mois dans nos caves de tuffeau.

DEGUSTATION : La robe brillante et lumineuse couleur jaune pâle aux nuances vertes et aux reflets or s'ouvre sur un nez complexe et fin qui associe les odeurs des fleurs blanches (aubépine, tilleul) à celles des fruits secs (noisette). La bouche à l'attaque fraîche offre une matière charnue, une belle vivacité tendue, de l'équilibre, ainsi que des arômes floraux et fruités qui persistent dans une finale délicatement minérale et longue.

ACCORDS METS VIN : Parfait avec les poissons en sauce et entrée.

GARDE : 15 ans **SERVICE** : 8-12 °C

CONTENANCE : 75 cl et 150 cl



Domaine Du Petit Trésor 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