



Domaine Sylvain Gaudron

DEPUIS 1890

VIN DE VOUVRAY



« *Pere Lucien* »

VOUVRAY SEC



APPELATION : AOP VOUVRAY

CEPAGE : 100 % Chenin

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

TERROIRE : Argilo calcaire et argilo siliceux

ALCOOL : 13 % vol alcool.

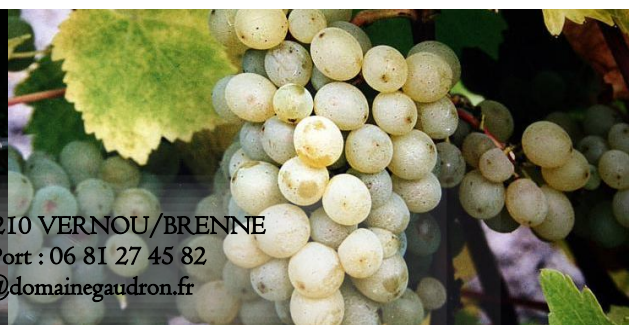
VINIFICATION/ELEVAGE: Les raisins sont récoltés à maturité. Ils sont ensuite pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique pendant 4 heures. Le débordage s'effectue pendant 24h au froid. Puis vient la fermentation en barriques de 6 ans et élevage jusqu'à la mise en bouteille.

DEGUSTATION : Une robe jaune pâle, des arômes finement boisés, de noisettes et d'amandes. En bouche, une certaine vivacité lui confère de la longueur.

ACCORDS METS VIN : Il s'accompagnera très bien avec des asperges, des poissons en sauce et des bouchées à la reine.

GARDE : 3 ans **SERVICE** : 8-12 °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