



*Domaine Sylvain Gaudron*

DEPUIS 1890

VIN DE VOUVRAY



« *Père 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 débouillage 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