



Domaine Sylvain Gaudron

DEPUIS 1890

VIN DE VOUVRAY



VOUVRAY DEMI-SEC



APPELLATION : AOP VOUVRAY

CEPAGE : 100 % Chenin

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

TERROIRE : Argilo calcaire et argilo siliceux

ALCOOL : 12.5% vol alcool.

VINIFICATION/ELEVAGE: Les raisins sont récoltés à maturité. Ils sont ensuite pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le débourage 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.

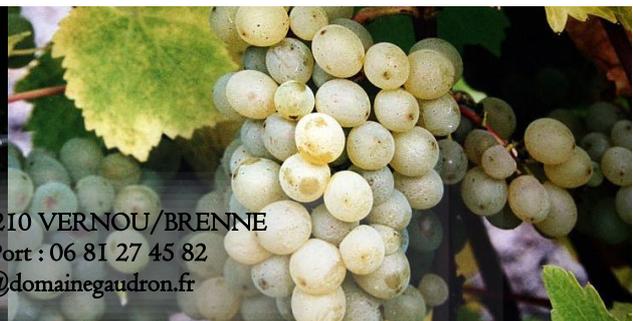
DEGUSTATION : Vin frais aux arômes de chèvrefeuille, minéraux, rond, tendre en bouche. Une bonne longueur en bouche.

ACCORDS METS VIN : S'accorde avec un fromage de Sainte Maure, il peut se déguster en apéritif.

GARDE : 8 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