



Domaine Sylvain Gaudron

DEPUIS 1890

VIN DE VOUVRAY



VOUVRAY MOELLEUX



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 % vol alcool.

VINIFICATION/ELEVAGE : Les raisins sont récoltés à maturité. Ils 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.

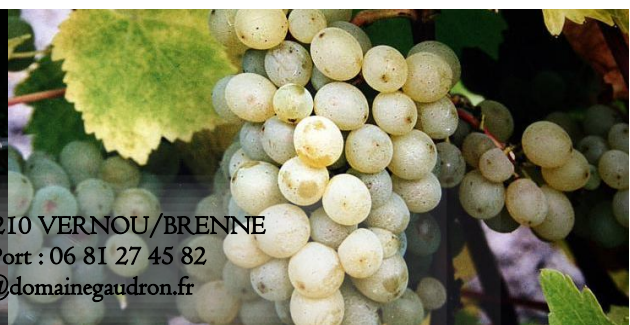
DEGUSTATION : Vin moelleux de grande jeunesse aux arômes subtils de fleurs blanches (tilleul en particulier) avec une touche de miel sur zeste d'orange. L'onctuosité en bouche est la mémoire de vendanges très mures et ensoleillées.

ACCORDS METS VIN : servi en apéritif ou sur des fromages persillés ou sur un Sainte maure sec, voire une tarte tatin.

GARDE : 17 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