



Domaine Sylvain Gaudron

DEPUIS 1890

VIN DE VOUVRAY



VOUVRAY 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 : 12.0 % 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 : Une belle robe jaune pâle, des arômes discrets, élégants, de pêche, de chèvrefeuille et de pierre à fusil. Une bonne longueur en bouche.

ACCORDS METS VIN : Parfait avec les poissons gras (saumon, thon), végétarien, volaille, fromage doux et à pâte molle, la charcuterie (rillons de Vouvray, andouillette).

GARDE : 2 ans

SERVICE : 8-12 °C

CONTENANCE : 75 cl et 150 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