



Domaine Sylvain Gaudron

DEPUIS 1890

VIN DE VOUVRAY



« Blanc de Chenin »

METHODE TRADITIONNELLE 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 **SUCRE** : 35 g

VINIFICATION/ELEVAGE: Les raisins sont récoltés à maturité, ils sont ensuite pressés lentement à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le débourage dure 24H au froid. Première fermentation. Clarification au bout de 2 soutirages. Seconde fermentation en bouteilles dans la cave à 12°. L'élevage sur lattes dure minimum 18 mois.

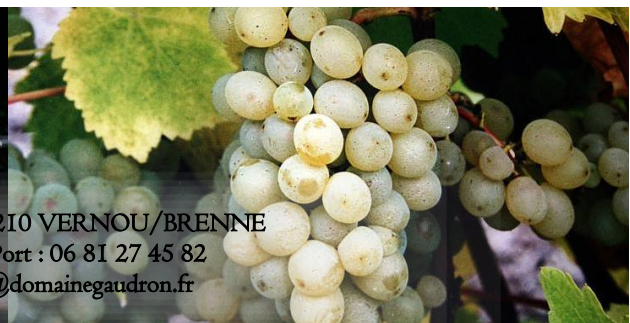
DEGUSTATION : Fines bulles à la robe jaune pâle, développant des arômes de brioche, de tilleul. Porté par le caractère acidulé de son millésime, ce vin reste longtemps en bouche.

ACCORDS METS VIN : Très adaptées à l'accompagnement des amuse bouches salés de l'apéritif, dessert.

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