



*Domaine Sylvain Gaudron*

DEPUIS 1890

VIN DE VOUVRAY



*« Blanc de Chenin »*

METHODE TRADITIONNELLE BRUT



**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** : 10 g

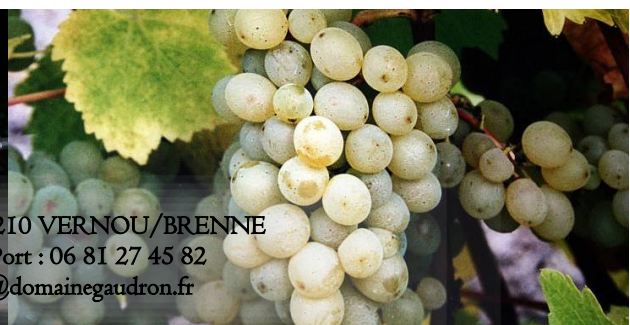
**VINIFICATION/ELEVAGE**: Les raisins sont récoltés à maturité, ils sont ensuite pressés lentement à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le débourage dure 24H au froid. Première fermentation. Clarification au bout de 2 soutirages. Seconde fermentation en bouteilles dans la cave à 12°. L'élevage sur lattes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

**GARDE** : 3 ans **SERVICE** : 6-8 °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](http://www.vouvray-gaudron.com) • [sylvain.gaudron@domainegaudron.fr](mailto:sylvain.gaudron@domainegaudron.fr)