



*Domaine Sylvain Gaudron*

DEPUIS 1890

VIN DE VOUVRAY



«*La Symphonie*»

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

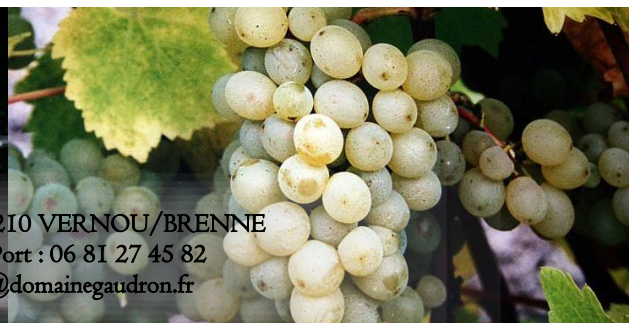
**VINIFICATION/ELEVAGE** : Les raisins sont récoltés à maturité, ils sont ensuite pressés lentement à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le débouillage dure 24H au froid. Première fermentation. Clarification au bout de 2 soutirages. Seconde fermentation en bouteilles (uniquement avec des sucres résiduels) dans la cave à 12°. L'élevage sur lattes dure minimum 36 mois.

**DEGUSTATION** : Délicates bulles à la robe dorée aux reflets verts de jeunesse. Des arômes de tilleul, d'acacia, de prune et de miel s'entremêlent joyeusement sur une bouche légèrement tendue rafraichissante, longue.

**ACCORDS METS VIN** : En apéritif, cette symphonie printanière est particulièrement harmonieuse.

**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)