



Domaine Sylvain Gaudron

DEPUIS 1890

VIN DE VOUVRAY



« *La Symphonie* »

ZERO DOSAGE



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** : 1.2 g

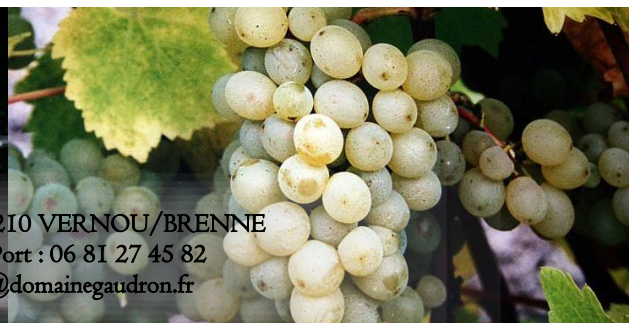
VINIFICATION/ELEVAGE: Les raisins sont récoltés à maturité, ils sont ensuite pressés lentement à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le débourage dure 24H au froid. Première fermentation. Clarification au bout de 2 soutirages. Seconde fermentation en bouteilles dans la cave à 12°. L'élevage sur lattes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

DEGUSTATION : Vin méthode traditionnelle sans excès, élancé, rehaussé du qualificatif extra-dry. Bulles persistantes avec en prime de sympathiques touches grillées qui viennent se mêler à la mousse.

ACCORDS METS VIN : Parfait pour l'apéritif entre connaisseurs et même au repas.

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