



Domaine Sylvain Gaudron

DEPUIS 1890

VIN DE VOUVRAY

« *La Folière* »



VOUVRAY VENDANGES TRIÉES

APPELLATION : AOP VOUVRAY

CEPAGE : 100 % Chenin

VIGNE : 6600 pieds/hectare, culture raisonnée, fertilisation organique, enherbement, taille gobelet

TERROIRE : Argilo calcaire et argilo siliceux

ALCOOL : 11.5 % **SUCRES RESIDUELS** : 185 g/l

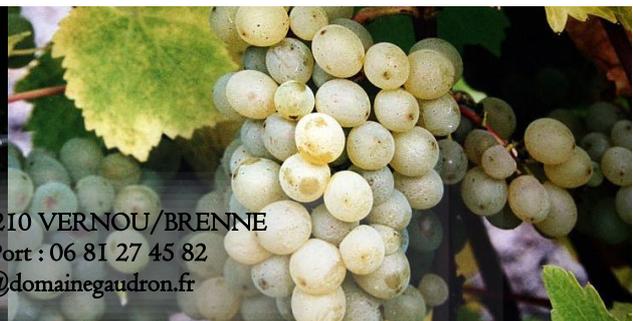
VINIFICATION/ELEVAGE: Les raisins sont récoltés à maturité en novembre. Récolte est manuelle sur des raisins issus de pourritures nobles (*botrytis cinerea*). Les raisins sont ensuite pressés à l'aide d'un pressoir manuel en bois. Le débouillage s'effectue pendant 24h au froid. Puis vient la fermentation pendant 2 mois. Deux soutirages sont faits afin de développer les arômes les plus subtils.

DEGUSTATION : Ce vin liquoreux a la robe or blanc, séduit par l'intensité de ses fruits murs. Des senteurs d'ananas, de poire finement mêlée à des notes florales de jasmin, de lilas, envahissent le palais. La douceur vient agréablement soutenir la concentration fruitée et longue en bouche. La finale est veloutée.

ACCORDS METS VIN : Accompagne fromage à pâte persillés, volailles aux pruneaux, mais aussi avec des abricots secs, figue, date.

GARDE : Très longue garde 25 ans **SERVICE** : 8-12 °C

CONTENANCE : 50 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