



DOMAINE SYLVAIN GAUDRON

Schede tecniche



Domaine Sylvain Gaudron

LES CLOS FRANCS



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Vouvray

Zona produttiva Vouvray, Valle della Loira.

Vitigno 100% Chenin Blanc

Tipologia del terreno Base calcarea e argillosa.

Vinificazione Lunga e lenta fermentazione a temperatura di cantina in piccole vasche per 2 mesi.

Dosaggio 50 gr/l, Moelleux

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Luminoso, dorato, invitante alla vista.

Profumo All'olfatto è ampio e generoso, frutto, spezie, gesso, nocciole tostate.

Sapore Al palato ha molta mineralità gessosa, una fragranza floreale e un'intensità sorprendente, con la dolcezza bilanciata perfettamente con un'acidità croccante.

Abbinamenti Perfetto con una torta a due starti cioccolato e lamponi.

Temperatura di servizio 8/10° C

VERNOU SUR BRENNES / LOIRA



ANNO DI FONDAZIONE | 1820

VITIGNI | CHENIN BLANC

ENOLOGO | GILLES GAUDRON (enologo ed enotecnico)
ANTHONY CARFANTAN (consulente esterno)



Domaine Sylvain Gaudron

BELLE AU NATUREL

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Vouvray

Zona produttiva Vouvray, Valle della Loira.

Vitigno 100% Chenin Blanc

Tipologia del terreno Base calcarea e argillosa.

Vinificazione Fermentazione in botti di rovere.

Dosaggio 4,49 gr/l, Sec

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Una veste color giallo paglierino con riflessi verdolini, sobri ed eleganti.

Profumo Al naso si apre su note di mela rossa, fiori di campo, miele di acacia, prosegue con sentori di pane imburrato e una tostatura lieve. È ampio e fine.

Sapore Al palato è generoso, morbido, intrigante, persistente e di ottima sapidità.

Abbinamenti Perfetto con pesce, carni bianche, foie gras e formaggi erborinati.

Temperatura di servizio 8/10° C



VERNOU SUR BRENNES / LOIRA



ANNO DI FONDAZIONE | 1820



VITIGNI | CHENIN BLANC



ENOLOGO | GILLES GAUDRON (enologo ed
enotecnico)
ANTHONY CARFANTAN (consulente esterno)



Domaine Sylvain Gaudron

VENDAGES TRIÉES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Vouvray

Zona produttiva Vouvray, Valle della Loira.

Vitigno 100% Chenin Blanc

Tipologia del terreno Base calcarea e argillosa.

Vinificazione Lunga e lenta fermentazione a temperatura di cantina in piccole vasche per 2 mesi.

Dosaggio 58,8 gr/l, Moelleux

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Di un dorato intenso e brillante.

Profumo Al naso si esprime con grande complessità e ampiezza, spezie dolci, liquirizia, sensazioni di miele e frutta candita, nocciole tostate e tartufo.

Sapore Al palato è dolce e di buona freschezza, lunghissimo.

Abbinamenti Perfetto con foie gras, con formaggi a pasta blu o caprini come dessert.

Temperatura di servizio 8/10° C



VERNOU SUR BRENNNE / LOIRA



ANNO DI FONDAZIONE | 1820



VITIGNI | CHENIN BLANC



ENOLOGO | GILLES GAUDRON (enologo ed
enotecnico)
ANTHONY CARFANTAN (consulente esterno)



Domaine Sylvain Gaudron

LA SYMPHONIE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Vouvray

Zona produttiva Vouvray, Valle della Loira.

Vitigno 100% Chenin Blanc

Tipologia del terreno Base calcarea e argillosa.

Vinificazione Seconda fermentazione in bottiglia

Affinamento sui lieviti 36 mesi sui lieviti

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Perlage fine e persistente, colore dorato.

Profumo Al naso è intenso e di buona complessità, si esprime soprattutto con note fruttate, agrumi e frutta a polpa bianca, accenni di miele e pietra focaia.

Sapore Al palato entra in modo deciso ma con una sensibile morbidezza, gli aromi di bocca sono in perfetta corrispondenza col naso, la freschezza e l'acidità la fanno da padrone. Il finale è lungo e fruttato, con note di pane tostato o brioche.

Abbinamenti Abbinamento perfetto con la cucina asiatica, da provare con insalata di pollo in agrodolce.

Temperatura di servizio 6/8°C



VERNOU SUR BRENNES / LOIRA



ANNO DI FONDAZIONE | 1820



VITIGNI | CHENIN BLANC



ENOLOGO | GILLES GAUDRON (enologo ed
enotecnico)
ANTHONY CARFANTAN (consulente esterno)

