



VISCONTI43

# 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

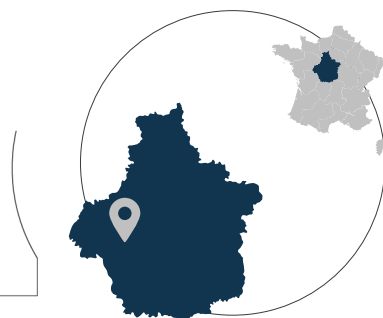
**Colore** Luminoso, dorato, invitante alla vista.

**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 BRENNÉ / 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

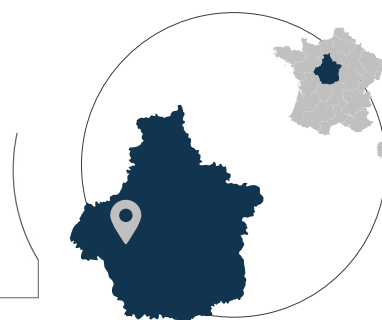
**Colore** Una veste color giallo paglierino con riflessi verdolini, sobri ed eleganti.

**Profumo** Al naso si apre su note di mela rossa, fiori di campo, miele di acacia, prosegue con sentori di pane imburrito 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 BRENNÉ / 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

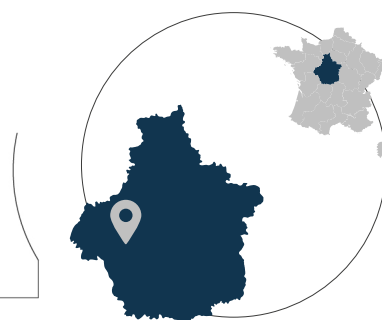
**Colore** Di un dorato intenso e brillante.

**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



VERVOU SUR BRENNÉ / 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

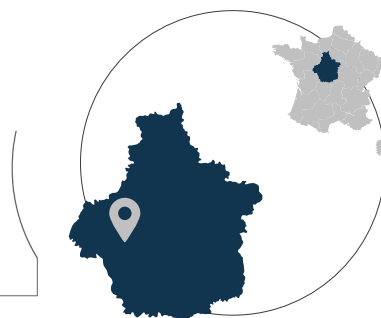
**Colore** Perlage fine e persistente, colore dorato.

**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 BRENNÉ / LOIRA



ANNO DI FONDAZIONE | 1820



VITIGNI | CHENIN BLANC



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

