

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

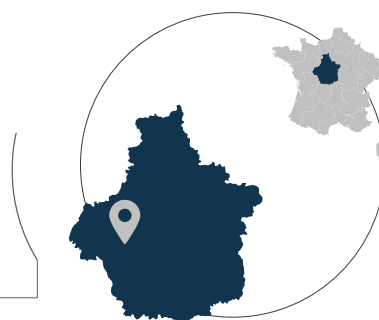
**Colore** Perlage fine e persistente, colore dorato.

**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)

