

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)

