

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

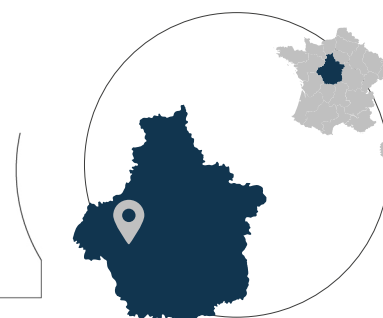
**Colore** Di un dorato intenso e brillante.

**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)

