



Château Gaudrelle est un domaine de 21 Ha en AOC Vouvray, planté exclusivement en Chenin Blanc. Les vignes sont réparties sur deux types de terroirs : les argilo-siliceux et les argilo-calcaires. Le domaine est en pleine transition, d'abord labellisé Terra Vitis en 2015, la conversion vers l'agriculture biologique est aujourd'hui en marche.

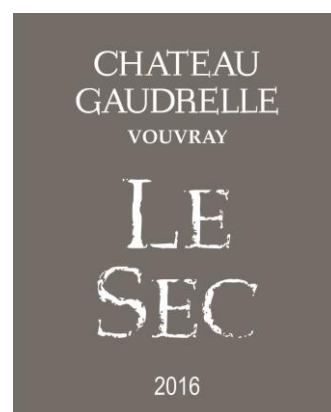
Le Sec 2017

Caractéristiques :

Sol :	Argilo-calcaire, coteaux orientation Sud-Est
Conduite de la vigne :	Raisonnée + enherbement naturel
Vendanges :	Mécanique
Superficie de vignes :	1,5 Ha
Densité pied/hectare :	6 600
Age moyen des vignes :	25 ans
Rendement :	30 Hl/Ha
Vinification :	En fûts de 500L (30% de fûts neufs, origine Val de Loire)
Elevage :	18 mois sur lies
%Vol acquis :	13,5
Sucres résiduels (en g/L) :	Moins de 2
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄) :	3,36
Nombre de bouteilles :	5 000

Dégustation :

Robe :	Jaune brillant
Nez :	Notes toastées
Bouche :	Complexe et boisé
Température de Service :	12-13°C
Accords Mets-Vins :	Poisson grillé, crustacés, volaille à la crème
Temps de garde :	8-10 ans



Un vin puissant et très expressif