



Chateau Gaudrelle

Clos Le Vigneau

Vouvray - Blanc 2018

Région :	Loire
Appellation :	Vouvray
Cuvée :	Clos le Vigneau
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

L'équilibre de Château Gaudrelle. Sur une parcelle emblématique au cœur de Vouvray, située au bord du coteau et proche de la Loire, les argilo-calcaires du Clos le Vigneau produisent des vins où la rondeur, le gras, le fruit et la fraîcheur forment un équilibre typique du Chenin. Cette cuvée est le parfait exemple des secs-tendres, fermentées et élevées en vieilles barriques, elle met en avant le mariage entre l'acidité, le sucre naturel du raisin et la minéralité due au sous-sol.



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Fermentation en barrique, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes.

Elevage en barrique, Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.

Sols argilo-calcaires.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 9° et 10°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Asperges, Plats épicés, Fromages affinés



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2019 : Médaille d'argent

Concours des vins des vignerons indépendants 2018 : Médaille d'or

Wine Enthusiast 2017 : 91/100

Powered by **Plugwine**

