



Chateau Gaudrelle

Le Sec

Vouvray - Blanc 2017

Région :	Loire
Appellation :	Vouvray
Cuvée :	Le Sec
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Une signature « Château Gaudrelle ». Un sol argilo-calcaire, des raisins mûrs, une fermentation et un long élevage en barrique en chêne de notre région. Les 30 % de bois neuf permettent de ne pas trop marquer le vin et de garder l'équilibre entre le gras, la rondeur et la fraîcheur de ce vin de gastronomie. Ouvrir une heure avant de servir ou aérer.



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Fermentation en fût de chêne neuf, Fermentation en fût de chêne de deux vins, Utilisation de levures indigènes. Elevage en fût de chêne neuf, Elevage en fût de chêne de deux vins, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies, Elevage en barriques françaises.

Sols argilo-calcaires.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 13°



ACCORDS METS ET VINS : Poissons grillés, Viandes blanches en sauce, Volailles, Homard, Langoustines

Powered by **Plugwine**

