



Chateau Gaudrelle

Sur Un Fil

Vouvray - Blanc 2018

Région :	Loire
Appellation :	Vouvray
Cuvée :	Sur un Fil
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Le pari de Château Gaudrelle. Issu de vignes tressées plantées sur un sol argilo-siliceux, ce demi-sec garde une belle tension, une fraîcheur et un équilibre rare pour ce type de vin. Avec des arômes très développés, cette cuvée représente bien nos prises de risque et le travail accompli depuis plusieurs années par Château Gaudrelle. Nous prenons le pari de vous surprendre.



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.
Fermentation en barrique, Utilisation de levures indigènes, Sucre résiduel.
Elevage en barrique, Bouchon traditionnel en liège.
Sols argileux, Sols siliceux (sables, graviers...).



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°



ACCORDS METS ET VINS : Foie gras, Spécialités asiatiques, Fromages à Croûte lavée, Desserts aux fruits



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2020 : 1 étoile(s)
Concours des vins des vignerons indépendants 2019 : Médaille d'argent
Concours des vins des vignerons indépendants 2020 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

