



Chateau Gaudrelle

Les Gués D'Amand

Vouvray - Blanc 2018

Région :	Loire
Appellation :	Vouvray
Cuvée :	Les Gués d'Amand
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

L'ambition de Château Gaudrelle. Issu de la 1ère parcelle convertie vers l'agriculture biologique. Aujourd'hui travaillé au cheval et en partie tressée : « les Gués d'Amand » récolte le fruit de notre travail. Les sols argilo-siliceux, la vinification en bio-contrôle et les élevages en petite cuve ronde et en jarre en grès nous permettent de produire un vin aromatique, minéral, léger et très élégant.



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.
Vendanges manuelles en caissettes.
Fermentation en cuve inox, Utilisation de levures indigènes.
Elevage en cuve inox, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.
Sols argileux, Sols siliceux (sables, graviers...).



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 9° et 10°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Coquillages, Poissons en sauce, Sushi, Fromages à Pâte pressée cuite



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2020 : Vin cité
Le guide Hachette des vins 2019 : 1 étoile(s)
Le guide Hachette des vins 2015 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

