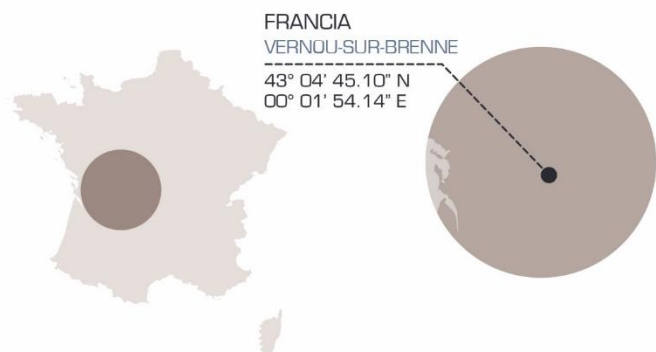


DOMAINE SYLVAIN GAUDRON
VERNOU / FRANCIA

LA SYMPHONIE TRIPLE
ZERO



FRANCIA
VERNOU-SUR-BRENNE
49° 04' 45.10" N
00° 01' 54.14" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1890



VITIGNI
CHENIN BLANC



ESTENSIONE
TERRITORIO
27 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
1800.000

VITIGNO

100% Chenin blanc

TIPOLOGIA TERRENO

Base calcarea e
argillosa

GRADO ALCOLICO

12,5%

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

6/8 °C

DENOMINAZIONE

Vouvray AOC

DOSAGGIO

3 gr/l

ETÀ VIGNETI

Almeno 30 anni

NOTE DEGUSTATIVE

Perlage fine e persistente, colore dorato. Al naso è intenso e di buona complessità, si esprime soprattutto con note fruttate, agrumi e frutta a polpa bianca, accenni di miele e pietra focaia. Al palato entra in modo deciso ma con una sensibile morbidezza, gli aromi di bocca sono in perfetta corrispondenza col naso, la freschezza e l'acidità la fanno da padrone. Il finale è lungo e fruttato, con note di pane tostato o brioche.

ABBINAMENTI

Abbinamento perfetto con la cucina asiatica, da provare con insalata di pollo in agrodolce.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com