CHATEAU GAUDRELLE

CLOS LE VIGNEAU

2025

AOC VOUVRAY



CARACTÉRISTIQUES

Type de vin : Sec tendre
Cépage : Chenin blanc
Terroir : Argilo-calcaire
Age moyen des vignes : 20 ans
Culture : Biologique et biodynamique

Vendanges : Manuelles
Vinification : Cuves inox à partir des levures naturelles
Élevage : Sur lies fines
Embouteillage : Février 2026

%Vol acquis : 13
Sucres résiduels (en g/L) : 13

DÉGUSTATION

Température de Service : 8-9°C
Temps de garde : 4 à 6 ans
Accords : Apéritif, foie gras, cuisine exotique, plats sucrés-salés, volailles, poissons, plateaux de fromages

WWW.CHATEAUGAUDRELLE.COM

demeter

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

vigneron independant