

Gaudry'olle



Vincent Gaudry



Appellation	IGP Val de Loire
Cépage	Sauvignon Blanc
Age des vignes	Jeunes vignes
Terroir	Caillottes / Argilo-calcaire Vignes plantées sur une colline de la commune de Crézancy-en-Sancerre
Vinification	Vendange manuelle La vinification se fait en cuve inox.
Elevage	Vin élevé 7 mois en cuve inox, avec 2 soutirages avant mise en bouteilles.
Dégustation	Nez discret de prime abord puis, après aération, le fruit s'exprime, hésitant entre les agrumes puis l'aspect pierre chaude en fond de nez. Bouche enjouée présentant une matière charnue. Le milieu de bouche au toucher crémeux dévoile une aromatique discrète à ce stade. L'ensemble s'offre confortable et réclame un peu de patience pour offrir toute sa plénitude. Le style de ce vin traduit bien l'identité du lieu (sol argilo-calcaire), la verve du cépage sauvignon et la fougue de sa jeunesse.
Accord	Tout simplement en apéritif. Autour d'un plateau de fruits de mer (bulots, crevettes, huîtres), poissons crus et marinés et/ou carpaccio, mets aux saveurs iodées, crus ou cuits, tels que coquillages, moules, palourdes, clams. Cuisine asiatique (sushi et sashimi). Poissons blancs grillés. Entrées froides (à base de légumes ou de fromage de chèvre frais, les terrines). Fromages de chèvre frais et affinés.

Vin en conversion biologique et biodynamique

14 Rue du Champ des Prés
Chambre
18300 SURY-EN-VAUX

Tel : +33 (0)2 48 79 49 25

E-Mail : vincent.gaudry@orange.fr