

# Gaudry'olle



Vincent Gaudry



<b>Millésime</b>	2023
<b>Appellation</b>	IGP Val de Loire
<b>Cépage</b>	Sauvignon Blanc
<b>Age des vignes</b>	Jeunes vignes
<b>Terroir</b>	Cailottes / Argilo-calcaire Vignes plantées sur une colline de la commune de Crézancy-en-Sancerre
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle La vinification se fait en cuve inox.
<b>Elevage</b>	Vin élevé 7 mois en cuve inox, avec 2 soutirages avant mise en bouteilles.
<b>Dégustation</b>	Robe dénonçant un vin fringant, non dépourvu de densité, au vu de ses larmes coulantes. Le nez se montre disert, enjoué. Il oscille entre les agrumes (pulpe de pamplemousse), melon blanc et fond de nez anisé. La bouche annonce le vin : rieur et sincère ! Droit dans ses bottes, il étire toute sa verve de long en large. Ce vin a pourtant de belles épaules et profite pleinement de sa trame acide. Son profil stylistique assume pleinement cette dualité « chair et vivacité ». La persistance, salivante, signe à merveille le sauvignon, sans fard, comme on l'aime. Sans excès, juste ce qu'il faut de joie. De beaux amers, et cette touchée anisée parvient à assagir ses ardeurs. Le super camarade qui va partout et avec n'importe qui !
<b>Accords</b>	Au plus près de sa terre, avec ses fromages de chèvre frais ou affinés. Au fil de l'eau, fruits de mer, poisson d'eau douce en papillote, terrines de légumes, asperges. Charcuteries de nos grands-mères, terrines, et plats du potager.
<b>Potentiel de garde</b>	Il mérite d'être attendu quelques mois après sa mise, dégusté sur sa franche jeunesse. Idéalement, patienter 3 à 5 ans lui permettra d'adoucir davantage sa fougue.
<b>Conseils de service</b>	Bouteille mise debout la veille, ouverture le matin pour le goûter ou le soir pour le déjeuner du lendemain. Laissez le vin prendre sa place à son rythme.

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](mailto:vincent.gaudry@orange.fr)