

CHATEAU GAUDRELLE

ALEXANDRE MONMOUSSEAU
VIGNERON

TURONIEN 2013



LA VIGNE

Cépage : Chenin Blanc

Sol : Argilo Siliceux

Climat : océanique

Exposition : Sud et Sud Ouest

Age des vignes : 15 à 20 ans

Conduite du vignoble : Culture raisonnée afin de prendre en compte au mieux les facteurs environnementaux

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Cueillette à la machine avec égrenoir et sulfitage dans la benne de réception
- Pressurage pneumatique (3 heures) avec chargement du pressoir par tapis élévateur
- Protection contre l'oxydation par saturation CO2 dès l'écoulement des jus
- Filtration du jus de raisin pendant le pressurage
- Mise en fermentation 6 heures après le début de la cueillette
- Fermentation en cuve pendant 5 à 6 semaines à 16-17°C
- Stabilisation au froid (environ 0 °C) pendant 3 jours à la fin de la fermentation
- Elevage sur lies totales pendant 2 mois puis sur lies fines
- Mise en bouteille en mars

NOTES DE DEGUSTATION

Vue : Jaune pâle, limpide

Nez : Élégant, fin, fruité (pêche, abricot)

Bouche : Minéral, frais, et fruité

Accompagnement : Apéritif, fruits de mer, huîtres, poissons, cuisine asiatique, fromages de chèvre

SARL A. MONMOUSSEAU

12 Quai de la Loire – Clos de l'Olivier – 37210 ROCHECORBON FRANCE

Tél : +33 (0)2 47 25 93 50 – Fax : +33 (0)2 47 52 67 98

Mail : chateaugaudrelle@free.fr - Site Internet : www.chateaugaudrelle.com