



Ch Gaudrelle Notre méthode brut millésime

L'ÉLÉGANCE DES FINES BULLES DE CHATEAU GAUDRELLE

- Millésime : 2019
- Age moyen des vignes : 20 ans
- Vendanges : Mécanique par temps sec et ensoleillé, sans soufre sous biocontrôle
- Vinification : Cuve inox thermorégulée
- Élevage : Court sur lies fines
- %Vol acquis : 12,5
- Sucres résiduels (en g/L) : 3
- Nombre de bouteilles : 35 000
- Température de Service : 6-8°C
- Temps de garde : 2-3 ans
- Ancien nom de la cuvée : Brut Millésimé

DÉGUSTATIONS

Apéritif, desserts....

Un grand classique du domaine : la maturité des raisins récoltés, la petite quantité de sucre ajouté ainsi qu'un élevage de 24 mois permettent d'obtenir des bulles très fines et fondantes pour ce vin au notes florales prononcées. Existe aussi en Brut Tendre et Demi-Sec.

