



CÉPAGE : Melon de Bourgogne.

RENDEMENT : 45HL/HA.

TERROIR :



Le vignoble possède un terroir peu commun car son sous-sol est composé d'une roche volcanique : gabbro, recouvert d'une couche argileuse de 40cm. La particularité de ce sol confère à ces vins une minéralité et une note citronnée caractéristique. Les vignes ont 60 ans et sont exposées en légère pente le long de la Sèvre. .

VINIFICATION :



La vinification est innovante. En effet, lors d'une vinification sur lie classique, le vin reste en cuve au contact de la lie durant 6 à 14 mois, puis il est mis en bouteilles. Le Gorges doit rester sur sa lie au minimum 24 mois. Mais dans le cas précis de la cuvée Château de la Gravelle - Gorges 2014, le vin est resté sur sa lie 32 mois.



À LA DÉGUSTATION :

vin est de couleur dorée. Nez fruité, très complexe. Bouche ample et structurée. La minéralité du terroir est présente mais est très équilibrée avec la rondeur du vin. Les arômes développés ici sont les fruits et les fleurs blanches. La fin de bouche est beurrée. Un grand vin de garde, parfaitement équilibré. Son potentiel de garde est d'une quinzaine d'années.



IL ACCOMPAGNERA ...

Ce vin n'est plus le compagnon des fruits de mer et coquillages, mais se marie de préférence avec une cuisine de grande gastronomie de poissons de mer ou de rivière mais également avec des viandes blanches, foie de volaille et ris de veau ...etc, et de certains fromages. Une dégustation en apéritif est aussi très agréable.

CHÂTEAU DE LA GRAVELLE, GORGES 2014

Muscadet Sèvre et Maine, Appellation Communale Gorges



VIGNOBLES GÜNTHER CHEREAU - 44690 SAINT FIACRE SUR MAINE - France

Tél : +33 (0)2.40.54.85.24 - Fax : +33 (0)2.51.71.60.96

Adresse mail : contact@vgc.fr - Site Internet : www.vgc.fr