

# BON VIN & BONS VIVANTS 2021 BLANC

GUEULETON



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Après une belle rencontre entre Sébastien Brunet et les bons vivants de Gueuleton, nous avons souhaité vinifier cette cuvée « Bon Vin & Bons Vivants pour marquer cette convivialité. Composé à 100 % de chenin, ce vin est élaboré aux abords de la Loire. Sébastien Brunet, passionné par son terroir, nous fait croquer son raisin ! Le chenin c'est son sang, ses globules blancs ! Sec et tendu, c'est le compagnon idéal pour un apéro canaille, un poisson, une viande blanche ou un fromage.

## Accords mets et vins

Charcuterie, terrines, viandes blanches, poissons, fromages.

## Détails

**Millesime** : 2022  
**Degrès** : 12,5 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Chenin  
**Région** : Loire  
**Packaging** : 1 bouteille avec étui  
**Domaine** : Domaine Sébastien Brunet  
**Couleur** : Blanc  
**Appellation** : AOP Vouvray  
**Bio** : oui

## Dégustation

**Robe** : Jaune pâle et reflets dorés  
**Nez** : Craie, fleur d'acacia, fruits blancs, miel, pomme  
**Bouche** : Frais, tendue et minérale  
**Finale** : Saline  
**Garde** : A boire dès maintenant  
**Température de service** : 6° à 8°

## Caractéristiques

**Terroir** : Argile à silex  
**Cépage** : Chenin 100 %  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Vignes cultivées sans pesticides ni désherbant.  
**Vinification** : Fermentation avec levures indigènes.  
**Elevage** : Vin élevé 80 % en cuve inox et 20 % en barriques

## HISTOIRE DU DOMAINE

On avait faim, on avait soif ! C'est à Bordeaux que nous nous sommes rencontrés. Trois bons vivants qui devinrent amis sur les bords de la Garonne, dans une ville faisant rayonner l'art de vivre à la française à travers le monde entier. Au début de Gueuleton, il y avait un Gersois, un Vosgiens et un Lot-et-Garonnais, tous trois unis par la même passion pour la gastronomie et le terroir. C'est alors que nous est venue une idée ! Pourquoi ne pas faire de cette passion commune une aventure commune ? Et c'est ainsi qu'est né Gueuleton, projet de copains avec une ambition : partager cet amour pour la gastronomie avec le plus grand nombre. Nous nous sommes donc lancés à corps perdu dans l'aventure et avons ouvert le premier Gueuleton en 2013 à Agen. À la carte : vin, charcuterie et fromage, des classiques de l'apéro qui font aujourd'hui partie de l'ADN de Gueuleton. Le Gueuleton Agenais a donc été le premier repaire des bons vivants. Il nous a permis de démarrer une belle aventure. La famille Gueuleton s'agrandit de plus en plus, pour le plus grand plaisir des gens qui aiment la convivialité, le partage, le bon vin Les bonnes choses !

