

*Benoit Chauveau*

## *Coteaux du Giennois Blanc*

**Son cépage :**

Sauvignon 100 %, 20 ans en moyenne

**Ses terroirs :**

Assemblage Argile à Silex et sols argilo-calcaire

**Sa vinification :**

Elevage sur lies fines

**Sa dégustation :**

Belle robe or paille. Le nez est ouvert et expressif. On y trouve des notes florales (fleurs blanches) et fruitées (pêche). La bouche est ronde et disponible en attaque. La finale est rafraîchissante. Un vin équilibré et agréable.

**Ses accords mets et vins :**

Fruits de mer, crustacés, poissons grillés et en sauce



**Millésimes en vente :  
2015**

*Vino de Soire*

---

**SARL BENOIT CHAUVEAU**

11 Rue du Coin Chardon - Les Cassiers 58150 Saint Andelain

Tel : +33 (0)386.391.542 - [domainechauveau@gmail.com](mailto:domainechauveau@gmail.com) - [www.domaine-chauveau.com](http://www.domaine-chauveau.com)

Siège Social : Les Rouleaux 18300 COUARGUES - S.A.R.L. au capital de 5.000 EUROS

N°SIRET : 510.062.193.00022 - CODE APE : 0161Z - TVA : FR 48.510.062.193 - RCS BOURGES 510.062.193