

Domaine Chauveau

Pouilly Sur Loire

Son cépage :

100 % Chasselas, 40 ans

Ses terroirs :

Vin issu de Argile à Silex

Cette argile blanche ou brune enveloppe de petits morceaux de silex. Elle donne des Pouilly Fumés nerveux avec des arômes caractéristiques rappelant le minéral (goût de "Pierre à Fusil"). Ces vins ont en général un bon potentiel de conservation.

Sa provenance :

Domaine de 12 ha situé sur la commune de Saint Andelain.

Sa vinification :

Premier jus d'un pressurage traditionnel, débouillage par stabilisation à froid (15°C), puis fermentation alcoolique avec maîtrise des températures à 16°C. Elevage sur lies fine pendant 6 à 8 mois.

Sa dégustation :

Issu du cépage Chasselas, le Pouilly-sur-Loire entre en scène avec les premiers rayons de soleil. Vin de soif par excellence, il est franc et rafraîchissant. Plus léger et discret que le Pouilly Fumé, le Pouilly-sur-Loire est apprécié lors des occasions simples. Il est le vin de la bonne humeur et du casse-croûte entre amis. Tendre et léger il nous restitue les arômes du raisin de Chasselas frais et croquant.

Ses accords mets et vins :

Friand et minéral, il est l'allié de la friture de Loire, des moules à la crème, du fromage de chèvre frais, d'un poisson de rivière à la crème.



Millésime en vente :
2015

SARL BENOIT CHAUVEAU

11 Rue du Coin Chardon - Les Cassiers 58150 Saint Andelain

Tel : +33 (0)386.391.542 - domainechauveau@gmail.com - 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