

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 CHAUEAU

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