

Les Crogloups

Domaine Chauveau

Pouilly Fumé

Son cépage :

100 % sauvignon blanc, 40 ans en moyenne

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 :

Robe or pâle, qui offre une belle limpidité par des reflets étincelants. Nez ouvert et précis. aux notes d'agrumes (citron confit) et de fruits exotiques rehaussés par une pointe de minéralité. Bouche très fruitée, disponible et fraîche. Le milieu de bouche est ciselé et la finale saline accompagne agréablement la fin de dégustation. Un vin complexe et dense animé par une agréable tension.

Ses accords mets et vins :

Fruits de mer, coquillages, poissons grillés et en sauce, viande blanche.

Distinctions obtenues :

Les Crogloups 20135 :

Médaille d'Or Guide Gilbert & Gaillard 2017

Médaille d'Argent au Mondial du Sauvignon 2016

Caractéristiques du millésime 2016 :

12.6 % Vol - 0.2 g/l de sucre résiduel - 4.4 g/l Acidité totale



Millésime en vente :
2016

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