

La Charmette

Domaine Chauveau

Pouilly Fumé

Son cépage :

100 % sauvignon blanc

Ses terroirs :

Vin issu de marnes Kimméridgiennes et de calcaire de Villiers

Les calcaires de Villiers se réchauffent rapidement au printemps et permettent une maturité précoce. Les vins obtenus ont une belle fraîcheur et des arômes fruités qui s'expriment très rapidement.

Les Marnes kimméridgiennes sont plus longs à se réchauffer et il faut attendre plus longtemps pour atteindre la maturité. Ils donnent des Pouilly Fumés avec des arômes complexes, se développant progressivement.

Sa provenance :

Domaine de 13 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, reflets brillants.

Nez minéral, présence de buis, de l'acacia, des parfums de fruits blancs.

Bouche acidulée rafraîchissante, qui distille son fruit avec gourmandise tant son jus est pur, réhaussé d'une ligne minérale.

Un style enjoué.

Ses accords mets et vins :

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

Dernières distinctions obtenues :

2015 : Médaille d'Or Guide Gilbert & Gaillard 2017

Caractéristiques du millésime 2016 :

12.6 % Vol - 1.2 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