

Sainte Clélie

Domaine Chauveau

Pouilly Fumé

Son cépage :

100 % sauvignon blanc, 30 ans en moyenne

Ses terroirs :

Vin issu de marnes Kimméridgiennes

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 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. Sélectionnée par nos soins, cette cuvée est élevée pendant 1 an sur lies fines, avec plusieurs remontages, ce qui lui confère plus de gras et de rondeur .

Sa dégustation :

Robe or pâle, reflets brillants.

Nez pur sauvignon par sa dominante florale (buis, ortie) sur fond citronné et fruits blancs.

Bouche séductrice qui propose juste ce qu'il faut de profondeur et d'élégance pour que les parfums nous emmènent très très loin.

Ses accords mets et vins :

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

Distinctions obtenues :

Sainte Clélie 2014 :

"Club 90+" Guide Gilbert & Gaillard 2017

Caractéristiques du millésime 2015 :

13.15 % Vol - 0.5 g/l de sucre résiduel - 4 g/l Acidité totale



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 - 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