

Benoit Chauveau

Sancerre Blanc

Son cépage :

100 % sauvignon blanc, 20 ans

Ses terroirs :

Caillotte et Argilo-calcaire

Ses pratiques culturales :

Amendement organique sans engrais chimique

Travail du sol et tonte de l'herbe.

Culture de la vigne en lutte raisonnée

Vendanges mécaniques

Sa vinification :

Le raisin est pressé dès son arrivé et les jus coulent par gravité dans les cuves. Soutirage des moûts 48H après, puis maintien à basses températures entre 4 à 7 jours avant fermentation alcoolique thermo-régulée.

Elevage en cuve inox et émaillée sur lies fines pendant 5 à 8 mois.

Sa dégustation :

Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez expressif sur des notes fruitées. Des nuances florales et minérales viennent appuyer une belle fraîcheur.

La bouche est généreuse sur des arômes de fruits à chair blanche.

Une attaque fondue sur du gras et du charnu pour finir sur une vivacité équilibrée.

Ses accords mets et vins :

Fruits de mer, coquillages, poissons grillés et en sauce, viande blanche. Il est aussi très apprécié avec un Crottin de Chavignol

Servir Frais à 10°C.



**Millésime en vente :
2016**

Vino de Soire

SARL BENOIT CHAUCHEAU

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