

Calcaire
Benoit Chauveau
Coteaux du Giennois Blanc



**Millésimes en vente :
2018**

Son cépage :
Sauvignon 100 %,

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 :

Parcelle d'1 ha située sur la commune de Saint Père.

Sa vinification :

Premier jus d'un pressurage traditionnel, débourbage 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.

Les arômes sont concentrés. Fruits jaunes, fruits exotiques (ananas) et agrumes s'accordent en un harmonieux bouquet.

La bouche soutenue par une agréable minéralité offre une belle densité, sans lourdeur. Des notes salines concluent délicatement la dégustation.

Ses accords mets et vins :

Fruits de mer, crustacés, poissons grillés et en sauce .

Servir frais à 10° - 12 °

Caractéristiques du millésime 2018 :

12.3 % Vol - 0,3 g/l de sucre résiduel - 3,9 g/l Acidité totale

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