

Silex

Domaine Chauveau

Coteaux du Giennois Blanc

Son cépage :

Sauvignon 100 %,

Ses terroirs :

Argile à Silex

Ces terroirs à silex produisent des vins plus tendus, plus droits, plus minéraux (ce fameux goût de pierre à fusil*), acides et aux arômes plus épicés. Les vins de silex peuvent être ainsi un peu austères dans leur jeunesse mais ils gagnent de la complexité en vieillissant.

Sa provenance :

Parcelles de 1.5 ha situées sur la commune de Cosne sur Loire.

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 aux reflets argentés.

Joli nez complexe et ouvert. On y découvre des notes de pierre à fusil, de fruits exotiques et d'agrumes (citron confit).

L'attaque en bouche est disponible, elle est suivie par une belle fraîcheur minérale.

La finale rafraichissante et persistante prolonge le plaisir.

Ses accords mets et vins :

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

Servir frais à 10° - 12° C

Dernières distinctions obtenues :

2017 : Liger d'Or 2018

1 * dans le Guide Hachette des Vins 2019

2018 : Liger d'Argent 2019

Caractéristiques du millésime 2018 :

12.8 % Vol - 0,2 g/l de sucre résiduel - 3,8 g/l Acidité totale



**Millésimes en vente :
2018**

Vins de Loire

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