

Benoit Chauveau

Coteaux du Giennois Rouge

Son cépage :

Pinot Noir (80%) & Gamay, (20%)

Ses terroirs :

Vin issu de sols argilo-calcaire

Sa vinification :

Cuvaison courte pour avoir des tannins ronds et peu agressifs.

Sa dégustation :

Robe grenat.

Des arômes de fruits noirs arrivent dès la première olfaction.

La bouche est structurée et dense. Le fruit se manifeste en deuxième intention et est associé à des tanins solides.

Il est suivi par une agréable finale sur la cerise.

Ses accords mets et vins :

Charcuteries, viandes rouges grillées, volailles en sauce.

Servir à 10° - 12 °C.

Caractéristiques du millésime 2018 :

13.1 % Vol - <1 g/l de sucre résiduel - 3,2 g/l Acidité totale



**Millésimes en vente :
2018**

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