

# Les Crogloups

Domaine Chauveau

## Pouilly Fumé

### Son cépage :

100 % sauvignon blanc, 40 ans en moyenne

### Ses terroirs :

Vin issu de Argile à Silex

Cette argile blanche ou brune enveloppe de petits morceaux de silex. Elle donne des Pouilly Fumés nerveux avec des arômes caractéristiques rappelant le minéral (goût de "Pierre à Fusil"). Ces vins ont en général un bon potentiel de conservation.

### Sa provenance :

Parcelles de 2 ha situées 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. Elevage sur lies fine pendant 6 à 8 mois.

### Sa dégustation :

Robe d'un bel or pâle.

Après aération des arômes d'eucalyptus, de tilleul et de fruits exotiques apparaissent.

Le début de bouche est dense et gourmand à la fois. L'ensemble est bien équilibré entre fraîcheur et volume.

La finale persistante présente des notes d'agrumes confits.

### Ses accords mets et vins :

Fruits de mer, coquillages, poissons grillés et en sauce, viande blanche. Servir frais à 10° - 12° C

### Distinctions obtenues :

#### Les Crogloups 2017:

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France de Mâcon 2018

Cité dans le Guide Hachette des Vins 2019

#### Caractéristiques du millésime 2018 :

13.9 % Vol - 0.9 g/l de sucre résiduel - 4 g/l Acidité totale



Millésime en vente :  
2018

## SARL BENOIT CHAUVEAU

11 Rue du Coin Chardon - Les Cassiers 58150 Saint Andelain

Tel : +33 (0)386.391.542 - [domainechauveau@gmail.com](mailto:domainechauveau@gmail.com) - [www.domaine-chauveau.com](http://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