

La Charmette

Domaine Chauveau

Pouilly Fumé

Son cépage :

100 % sauvignon blanc

Ses terroirs :

Vin issu de marnes Kimméridgiennes et de calcaire de Villiers

Les calcaires de Villiers se réchauffent rapidement au printemps et permettent une maturité précoce. Les vins obtenus ont une belle fraîcheur et des arômes fruités qui s'expriment très rapidement.

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 :

Parcelles de 12 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 or d'une belle limpidité.

Des agrumes et des fruits exotiques (mangue) composent majoritairement le profil aromatique de ce vin.

L'attaque en bouche, très calcaire, est franche et dynamique.

L'équilibre final entre structure et fraîcheur est réussi. Il participe à la persistance et conclut agréablement la dégustation.

Ses accords mets et vins :

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

Dernières distinctions obtenues pour le millésime 2017:

Liger de Bronze 2018

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

Sélectionné dans le Guide Hachette des Vins 2019

Caractéristiques du millésime 2018 :

13 % Vol - 2,2 g/l de sucre résiduel - 4,05 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 - 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