

Domaine Chauveau

Pouilly Sur Loire

Son cépage :

100 % Chasselas, 40 ans

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 :

Domaine de 15 ha situé sur la commune de Saint Andelain.

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 d'un joli or étincelant.

Les arômes de fruits jaunes (pêche) s'associent aux notes florales pour former un bouquet délicat.

L'attaque en bouche est fraîche et fine. Une pointe de minéralité accompagne la finale sur les fleurs blanches.

Ses accords mets et vins :

Issu du cépage Chasselas, le Pouilly-sur-Loire entre en scène avec les premiers rayons de soleil. Vin de soif par excellence, il est franc et rafraîchissant. Plus léger et discret que le Pouilly Fumé, le Pouilly-sur-Loire est apprécié lors des occasions simples. Il est le vin de la bonne humeur et du casse-croûte entre amis. Friand et minéral, il est l'allié de la friture de Loire, des moules à la crème, du fromage de chèvre frais, d'un poisson de rivière à la crème.

Caractéristiques du millésime 2018 :

11,6 % Vol - 0,2 g/l de sucre résiduel - 3,54 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