

Benoit Chauveau

Sancerre Rouge

Son cépage :

Pinot Noir

Ses terroirs :

Assemblage Argile à Silex et sols argilo-calcaire

Sa vinification :

Elevage sur lies fines en cuves thermo-régulées

Sa dégustation :

Robe rubis grenat, de bonne intensité, limpide.

Les arômes sont typés : ils expriment des notes de cerises mûres et de pivoine, mêlées d'une pointe de graphite.

L'attaque est franche et marquée par de la souplesse. Les tanins se manifestent progressivement et finissent en affirmant de la fermeté.

La structure est bien faite.

Belle persistance olfactive sur les fruits rouges.

Ses accords mets et vins :

Servi à 10°-12°, ce vin accompagne charcuteries, viandes rouges grillées, volailles en sauce, ainsi que tous les fromages de France

Caractéristiques du millésime 2018 :

12.8 % Vol - 0.25 g/l de sucre résiduel - 3.4 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 - 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