

Sainte Clélie

Domaine Chauveau

Pouilly Fumé

Son cépage :

100 % sauvignon blanc, 30 ans en moyenne

Ses terroirs :

Vin issu de marnes Kimméridgiennes

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 1.5 ha situé 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. Sélectionnée par nos soins, cette cuvée est élevée pendant 1 an sur lies fines, avec plusieurs remontages, ce qui lui confère plus de gras et de rondeur .

Sa dégustation :

Robe or pâle aux reflets argentés.

Le bouquet à dominante minérale est précis et délicat.

L'attaque en bouche est vive et dynamique. Elle est suivie d'un joli volume. L'ensemble est frais.

Un vin intense, persistant et d'un beau potentiel.

Ses accords mets et vins :

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

Distinctions obtenues :

2015 : "Club 90+" Guide Gilbert & Gaillard 2017

2015 : 1 * au Guide Hachette des Vins de France 2018

2016 : Liger d'Argent 2018

2017 : Liger de Bronze 2019

2018 : Citée dans le Guide Hachette des Vins 2020

Caractéristiques du millésime 2018 :

13.5 % Vol - 1.3 g/l de sucre résiduel - 4.3 g/l Acidité totale



Millésimes en vente :
2018

Vins 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