



**Benoit Chauveau reprend en 1995 une partie du vignoble de ses parents. Deux ans plus tard, il construit sa première cave (une nouvelle est sortie de terre en 2012), complète son exploitation avec des vignes de ses grands-parents pour disposer aujourd'hui d'un domaine de 15 ha en coteaux-du-giennois et en pouilly-fumé, très régulier en qualité.**

LES VIGNOBLES DU CENTRE / COTEAUX-DU-GIENNOIS

**DOM. CHAUVEAU Silex 2017\***

	2500	🏠	5 à 8 €
--	------	---	---------

Intense et complexe, ce blanc s'ouvre sur une sensation de salade de fruits agrémentée de jolies nuances florales (muguet). Très souple et ronde, la bouche est en accord, offrant un beau retour sur des notes de poire dans sa longue finale.

⌚ 2018-2020

LES VIGNOBLES DU CENTRE / POUILLY FUME

**Benoit Chauveau La Charmette 2017**

	60 000	🏠	8 à 11 €
--	--------	---	----------

Cuvée principale du domaine, La Charmette impose ses arômes exotiques et fruités (mangue, fruit de la passion, agrumes), relevés d'un trait de minéralité. La bouche au diapason, imprime quant à elle une fraîcheur plaisante.

⌚ 2018-2020

**Dom. Chauveau Les Croqloups 2017 ( 8 à 11 €; 3 000 b.)** : vin cité

🗝️ Benoit. Chauveau

11, rue du Coin-Chardon, Les Cassiers,  
58150 Saint-Andelain. Tél. 03.86.39.15.42,  
[domainechauveau@gmail.com](mailto:domainechauveau@gmail.com)

📍 🚶 🏠 t.l.j. 9h-18h30; sam. dim. sur r.-v.