

Calcaire
Benoit Chauveau
Coteaux du Giennois Blanc

Son cépage :

Sauvignon 100 %,

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 :

Parcelle d'1 ha située sur la commune de Saint Père.

Sa vinification :

Premier jus d'un pressurage traditionnel, débourage 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 jaune pâle, reflets verts. Nez plaisant conjuguant agrumes, fines fragrances printanières et discrète note crayeuse. Bouche équilibrée d'une grande fraîcheur qui déploie avec énergie ses parfums friands dans un cadre ample et gouleyant. Du bonheur.

Ses accords mets et vins :

Fruits de mer, crustacés, poissons grillés et en sauce .
Servir frais à 10° - 12 °

Distinctions obtenues :

Médaille d'Or Challenge International Gilbert & Gaillard 2021

Caractéristiques du millésime 2020 :

14.5 % Vol - 1.8 g/l de sucre résiduel



Millésimes en vente :
2020

Vino de Loire

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