

Coteaux du Giennois Blanc

Silex

Domaine Chauveau

Son cépage :

Sauvignon 100 %,

Ses terroirs :

Argile à Silex

Ces terroirs à silex produisent des vins plus tendus, plus droits, plus minéraux (ce fameux goût de pierre à fusil*), acides et aux arômes plus épicés. Les vins de silex peuvent être ainsi un peu austères dans leur jeunesse mais ils gagnent de la complexité en vieillissant.

Sa provenance :

Parcelles de 1.5 ha situées sur la commune de Cosne sur Loire.

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. Elevage sur lies fine pendant 6 à 8 mois.

Sa dégustation :

Robe or pâle éclatant, reflets verts. Nez racé associant pamplemousse, bourgeon de cassis, silex. Bouche élancée, riche et vive aux séduisants arômes percutants et exubérants dont on apprécie l'intensité et la précision. Aucun artifice, beau vin.

Ses accords mets et vins :

Fruits de mer, crustacés, poissons grillés et en sauce .

Servir frais à 10° - 12° C

Dernières distinctions obtenues :

2017

Liger d'Or 2018

1 * dans le Guide Hachette des Vins 2019

2018

Liger d'Argent 2019

1 * dans le Guide Hachette des Vins 2020

2019

1 * dans le Guide Hachette des Vins 2021

Médaille d'Or International Challenge Gilbert & Gaillard 2020

2021

Médaille d'Or International Challenge Gilbert & Gaillard 2021

Caractéristiques du millésime 2020 :

13.4% Vol - 0.4 g/l de sucre résiduel



Millésimes en vente :
2020

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