

Les Crogloups

Domaine Chauveau

Pouilly Fumé

Son cépage :

100 % sauvignon blanc, 40 ans en moyenne

Ses terroirs :

Vin issu de Argile à Silex

Cette argile blanche ou brune enveloppe de petits morceaux de silex. Elle donne des Pouilly Fumés nerveux avec des arômes caractéristiques rappelant le minéral (goût de "Pierre à Fusil"). Ces vins ont en général un bon potentiel de conservation.

Sa provenance :

Parcelles de 2 ha situées 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. Elevage sur lies fine pendant 6 à 8 mois.

Sa dégustation :

Robe or clair brillant, reflets verts. Nez engageant associant agrumes, bourgeon de cassis, touche minérale. Attaque soyeuse, bouche aérienne d'une délicate ampleur maîtrisée, arômes croquants dessinés avec précision, persistante. Il cumule les atouts.

Ses accords mets et vins :

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

Distinctions obtenues :

2017

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France de Mâcon 2018

Cité dans le Guide Hachette des Vins 2019

2019

2 * dans le Guide Hachette des Vins 20121

2020

Médaille d'Or (91) Challenge International Gilbert & Gaillard 2021

Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2021

Caractéristiques du millésime 2020 :

14.6 % Vol - 2.3 g/l de sucre résiduel



**Millésime 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.domainechauveau.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