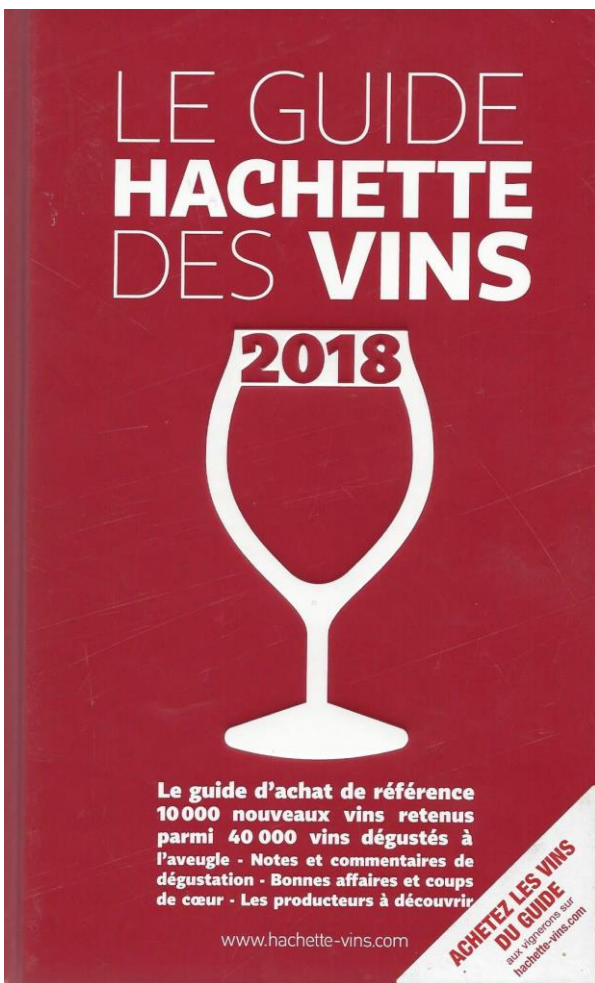


DOM. CHAUVEAU Sainte Clélie 2015*

	4 000	🏠	8 à 11 €
--	-------	---	----------



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.

Le nez s'ouvre sur des notes variétales typiques (fleur de sureau) auxquelles succèdent des nuances de jacinthe qui apportent de la personnalité à cette cuvée construite sur un équilibre souple et tendre. La fin de bouche dévoile de beaux arômes fruités (agrumes, poire).

⌘ 2017-2019 🍷 brochet au beurre blanc

Benoit Chauveau La Charmette 2016* (8 à 11 €; 60000b.) : de belles senteurs florales se dégagent subtilement de ce vin frais et souple. Quelle élégance !

⌘ 2017-2019 🍷 sole meunière

🗝️ Benoit. Chauveau

11, rue du Coin-Chardon, Les Cassiers,
58150 Saint-Andelain. Tél. 03.86.39.15.42,
domainechauveau@gamil.com

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