



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 16 ha en coteaux-du-giennois et en pouilly-fumé, très régulier en qualité.

LES VIGNOBLES DU CENTRE / COTEAUX-DU-GIENNOIS

DOM. CHAUVEAU Silex 2018*



 9000  5 à 8 €

Cette cuvée ne cache son origine « silex » ni sur l'étiquette ni dans le verre. Le nez vif est marqué par la minéralité, complété de notes florales, fruitées et épicées. La bouche, soulignée de fraîcheur, offre une plaisante harmonie de saveurs.


 2019-2021

LES VIGNOBLES DU CENTRE / POUILLY FUME

BENOIT CHAUVEAU La Charmette 2018*

 90 000  8 à 11 €




Une cuvée discrète mais qui n'en décline pas moins une belle gamme : note d'épices douces et de poire, puis de fleurs et de fruits à chair blanche. Elle apparait ronde, ample, chaleureuse au palais. La vivacité finale (citron mûr) lui apporte rectitude et élégance.

 2019-2022

 **Dom. Chauveau Cuve Sainte Clélie (11 à 15 €; 8 000 b.)** : vin cité

 Benoit. Chauveau

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

   t.l.j. 9h-12h 14h-18h ; sam. dim.
sur r.-v.

pages 1105 et 10119