

CROO SILEX

Benoit Chauveau

2022
POUILLY FUMÉ

Cépage

100% Sauvignon blanc,
40 ans en moyenne



Terroir

Argile à Silex



Provenance

la butte de Saint Andelain



Vinification

Premier jus d'un pressurage
traditionnel, débouillage par
stabilisation à froid



Fermentation alcoolique
avec maîtrise des températures



Élevage sur lies fine en cuve
inox thermorégulée



Caractéristiques

13%
Vol

Sucre résiduel

1.0
g/l



Dégustation

Robe or clair brillant,
reflets verts.



Nez engageant associant
agrumes, bourgeon de cassis,
touche minérale.



Attaque soyeuse, bouche
aérienne d'une délicieuse
ampleur maîtrisée, arômes
croquants dessinés avec pré-
cision, persistante.



Accords mets et vins

Fruits de mer, coquillages, pois-
sons grillés et en sauce, viande
blanche.



Servir frais à 10° - 12° C

Récompenses



Médaille Double Or 93
Challenge International
Gilbert & Gaillard 2022



Médaille d'argent
Grand Prix International
du vin Mundus Vini 2022



Médaille d'argent
Mondial du Sauvignon 2022



Médaille d'argent
Concours des Grands Vins
de France 2022

SARL Benoit Chauveau

Tel : +33 (0)386.391.542 - domainechauveau@gmail.com - www.domaine-chauveau.com

11 Rue du Coin Chardon - Les Cassiers 58150 Saint-Andelain
Siège social : Les Rouleaux 18300 COUARGUES - SARL 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