

# La Charmette

## Benoit Chauveau

POUILLY FUMÉ 2022

### Cépage

100% Sauvignon blanc



### Terroir

Marnes Kimméridgiennes  
et Calcaire de Villiers



### Provenance

Saint Andelain

12  
ha

### Vinification

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

8°

Fermentation alcoolique  
avec maîtrise des températures

16°

Élevage sur lies fine

5-8  
mois

### Caractéristiques

13%  
Vol

Sucre résiduel

1.2  
g/l



### Dégustation

Robe jaune pâle  
cristallin, reflets verts



Nez racé associant agrumes,  
minéralité délicate, bourgeon  
de cassis



Bouche équilibrée, légère, tendue  
dévoilant une belle qualité  
aromatique à l'exubérance  
maîtrisée. On apprécie sa  
franchise, sa précision



### Accords mets et vins

Fruits de mer, coquillages,  
poissons grillés et en sauce,  
viande blanche



Servir frais à 10° - 12° C

### Récompenses



**Médaille Double Or 90**  
Challenge International  
Gilbert & Gaillard 2021



**Médaille Or**  
Mondial du Sauvignon 2021

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