

# POUILLY-SUR-LOIRE

*Benoit Chauveau*

## Cépage

100% Chasselas



## Terroir

Argile à Silex  
et Calcaire de Villiers



## Provenance

Saint Andelain

40  
ares

## 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

11.0%  
Vol

Sucre résiduel

0,1  
g/l



## Dégustation

Robe d'un joli or étincelant



Les arômes de fruits jaunes  
(pêche) s'associent aux notes  
florales pour former un bouquet  
délicat



L'attaque en bouche est fraîche  
et fine. Une pointe de minéralité  
accompagne la finale sur les  
fleurs blanches



## Accords mets et vins

Friture de Loire, moules à la  
crème, fromage de chèvre frais,  
poisson de rivière à la crème



Servir frais à 10° - 12° C

SARL Benoit Chauveau

Tel : +33 (0)386.391.542 - [domainechauveau@gmail.com](mailto:domainechauveau@gmail.com) - [www.domaine-chauveau.com](http://www.domaine-chauveau.com)

11 Rue du Coin Chardon - Les Cassiers 58150 Saint-Andelain

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