

# SANCERRE

*Benoit Chauveau*

SANCERRE  
2020

## Cépage

100% Pinot Noir



## Terroir

Argile à Silex et Argilo-calcaire



## Vinification

Élevage sur lies fines en cuves  
inox thermorégulées



## Caractéristiques

13.0%  
Vol

Sucre résiduel

0,1  
g/l



## Dégustation

Robe rubis grenat,  
de bonne intensité, limpide.



Les arômes sont typés : ils  
expriment des notes de cerises  
mûres et de pivoine, mêlées  
d'une pointe de graphite



L'attaque est franche et marquée  
par de la souplesse. Les tanins  
se manifestent progressivement  
et finissent en affirmant de la  
fermeté. La structure est bien faite.  
Belle persistance olfactive sur les  
fruits rouges.



## Accords mets et vins

Charcuteries, viandes rouges  
grillées, volailles en sauce, ainsi  
que tous les fromages de France



Servir à 13° - 14° 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 - 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