

CALCAIRE

Benoit Chauveau

Coteaux
du Giennois

2022

Cépage

100% Sauvignon blanc,



Terroir

Marnes Kimméridgiennes



Provenance

Saint-Père

1
ha

Vinification

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

8°

Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures

16°

Élevage sur lies fine

5-8
mois

Caractéristiques

13.0%
Vol

Sucre résiduel

0.3
g/l



Dégustation

Robe or aux reflets pâles.



Le nez est complexe, il dévoile des notes mentholées, fruitées (agrumes) et minérales.



La bouche est équilibrée entre vivacité et ampleur. La finale citronnée prolonge le plaisir.

Accords mets et vins



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



Servir frais à 10° - 12° C

Récompenses



Médaille Or

Challenge International Gilbert & Gaillard 2023



Guide Hachette des Vins 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 - 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