

# SILEX

## Benoit Chauveau

### Cépage

100% Sauvignon blanc,



### Terroir

Argile à Silex



### Provenance

Cosne-sur-Loire



### Vinification

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



Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures



Élevage sur lies fine



### Caractéristiques



Sucre résiduel



### Dégustation

Vin à la couleur jaune pâle.



Le bouquet présente des arômes de fruits frais (pamplemousse et ananas) accompagnés par une touche minérale très fraîche.



La bouche est ciselée, précise et complexe. La finale est portée par une belle structure.

### 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



#### 89/100

Au Wine Enthusiast

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