

# 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, débourbage 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

Cuvée d'un joli jaune pâle aux  
reflets verts.



Des notes de calcaire et de  
fruits jaunes (mirabelle) do-  
minent au nez.



L'attaque en bouche est ample  
et dense. La finale structurée  
accompagnée d'une très légère  
amertume rafraîchissante est  
très agréable. Un vin disponible  
et sapide.



### 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 91/100

Challenge International  
Gilbert & Gaillard 2023



Médaille Or

Mondial du Sauvignon 2021



88/100

Au Wine Enthusiast

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