

CROO SILEX

Benoit Chauveau

2022
POUILLY FUMÉ

Cépage

100% Sauvignon blanc,
40 ans en moyenne



Terroir

Argile à Silex



Provenance

la butte de Saint Andelain



Vinification

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



Fermentation alcoolique
avec maîtrise des températures



Élevage sur lies fine en cuve
inox thermorégulée



Caractéristiques

13%
Vol

Sucre résiduel

1.0
g/l



Dégustation

Robe or pâle d'une
belle limpidité.



Les arômes se révèlent après
quelques secondes. On y dé-
couvre des notes minérales et
d'agrumes (pamplemousse).



La bouche présente une
agréable tension portée par
une belle acidité. La finale
saline conclue agréablement
la dégustation.



Accords mets et vins

Fruits de mer, coquillages, pois-
sons grillés et en sauce, viande
blanche.



Servir frais à 10° - 12° C

Récompenses



Médaille Or
Challenge International
Gilbert & Gaillard 2023



Médaille d'argent
Grand Prix International
du vin Mundus Vini 2022



Médaille d'argent
Mondial du Sauvignon 2022



Médaille d'argent
Concours des Grands Vins
de France 2022



90/100
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