

# Cuvée Sainte Clélie

## Benoit Chauveau

### Cépage

100% Sauvignon blanc



### Terroir

Marnes Kimméridgiennes



### Provenance

Saint Andelain

2  
ha

### Vinification

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

8°

Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures

16°

Sélectionnée par nos soins, cette cuvée est élevée sur lies fines, avec plusieurs remontages, ce qui lui confère plus de gras et de rondeur

1  
an

### Caractéristiques

12.5%  
Vol

Sucre résiduel

0.4  
g/l



### Dégustation

Ce vin présente une couleur jaune claire accompagnée de reflets verts.



Le nez se décline autour des notes d'eucalyptus, d'agrumes et d'une pointe de rhubarbe.



La bouche est dense et concentrée. Elle offre une acidité équilibrée renforçant l'impression de densité. Une cuvée complexe.



### 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



91/100  
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 - 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