

# CALCAIRE

## Benoit Chauveau

2023  
Coteaux  
du Giennois

### Cépage

100% Sauvignon blanc,



### Terroir

Marnes Kimméridgiennes



### Provenance

Saint-Père

2 ha

### Vinification

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

8°

Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures

16°

Élevage sur lies fine

48 mois

### Caractéristiques

12.5% Vol

Sucre résiduel en g/l

0.5



### 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 des millésimes précédents



Médaille Or  
Challenge International  
Gilbert & Gaillard 2024



1 étoile  
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