

SILEX

Benoit Chauveau

Cépage

100% Sauvignon blanc,



Terroir

Argiles à Silex



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

4-8
mois

Caractéristiques

12.5%
Vol

Sucre résiduel
en g/l

0.2



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 90/100
Challenge International
Gilbert & Gaillard 2024



Deux étoiles **
Guide Hachette des Vins 2022



Médaille d'argent
Decanter 2023

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