

COTEAUX DU GIENNOIS

Benoit Chauveau



Cépage

Pinot Noir (80%) & Gamay (20%)



Terroir

Argilo-calcaire



Vinification

Cuvaison courte en cuve inox pour avoir des tannins ronds et peu agressifs.



Caractéristiques

13.0%
Vol

Sucre résiduel
en g/l

0.3

Dégustation

Robe grenat



Des arômes de fruits noirs arrivent dès la première olfaction



La bouche est structurée et dense. Le fruit se manifeste en deuxième intention et est associé à des tanins solides. Il est suivi par une agréable finale sur la cerise



Accords mets et vins

Charcuteries, viandes rouges grillées, volailles en sauce



Servir à 13° - 14° C



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