

La Charmette

Benoit Chauveau

POUILLY FUMÉ 2023

Cépage

100% Sauvignon blanc



Terroir

Marnes kimméridgiennes
et Calcaire de Villiers



Provenance

Saint Andelain

12 ha

Vinification

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

8°

Fermentation alcoolique
avec maîtrise des températures

16°

Élevage sur lies fine

4-8
mois

Caractéristiques

13.0%
Vol

Sucre résiduel
en g/l

0.7



Dégustation

Cuvée d'un joli jaune pâle
aux reflets verts.



Des notes de calcaire et de
fruits jaunes (mirabelle)
dominant au nez.



L'attaque en bouche est ample
et dense. La finale structurée
accompagnée d'une très légère
amertume rafraîchissante est
très agréable. Un vin disponible
et sapide.



Accords mets et vins

Fruits de mer, coquillages,
poissons grillés et en
sauce, viande blanche



Servir frais à 10° - 12° C

Récompenses récentes



Médaille Double Or 92/100
Challenge International
Gilbert & Gaillard 2024



Médaille d'Or
CGA de Paris 2024



Médaille d'argent
Mondial du Sauvignon 2023



Médaille d'argent 92/100
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