

CROO SILEX

Benoit Chauveau

POUILLY FUMÉ 2023

Cépage

100% Sauvignon blanc,



Terroir

Argiles à Silex



Provenance

Saint Andelain

7 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

13.0% Vol

Sucre résiduel en g/l

0.4



Dégustation

Robe or pâle avec de légers reflets verts



Un nez complexe et délicat qui développent des arômes d'agrumes mêlés de notes minérales.



En bouche, l'attaque nette et légère laisse place à une rondeur bien équilibrée accompagnée d'une belle fraîcheur.



Accords mets et vins

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



Servir frais à 10° - 12° C

Récompenses récentes



1 étoile
Guide Hachette des Vins 2024



Médaille Or 91/100
Challenge International
Gilbert & Gaillard 2024



Médaille d'argent
CGA de Paris 2024



Médaille d'argent
Mondial du Sauvignon 2022



90/100
Au Wine Enthusiast 2021

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