

POUILLY-SUR-LOIRE

Benoit Chauveau

Cépage

100% Chasselas



Terroir

Argile à Silex
et Calcaire de Villiers



Provenance

Saint Andelain

40
ares

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

11.5%
Vol

Sucre résiduel
en g/l

0.2



Dégustation

Robe d'un joli or étincelant



Les arômes de fruits jaunes
(pêche) s'associent aux notes
florales pour former un
bouquet délicat



L'attaque en bouche est
fraîche et fine. Une pointe de
minéralité accompagne la
finale sur les fleurs blanches



Accords mets et vins

Friture de Loire, moules à la
crème, fromage de chèvre
frais, poisson de rivière à la
crème



Servir frais à 10° - 12° 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