

# SANCERRE

## Benoit Chauveau

2022  
SANCERRE

### Cépage

100% Pinot Noir



### Terroir

Argile à Silex et Argilo-calcaire



### Vinification

Élevage sur lies fines en cuves inox thermorégulées



### Caractéristiques

12.5 %  
Vol

Sucre résiduel  
en g/l

0.2



### Dégustation

Robe rubis grenat, de bonne intensité, limpide.



Les arômes sont typés : ils expriment des notes de cerises mûres et de pivoine, mêlées d'une pointe de graphite



L'attaque est franche et marquée par de la souplesse. Les tanins se manifestent progressivement et finissent en affirmant de la fermeté. La structure est bien faite. Belle persistance olfactive sur les fruits rouges.



### Accords mets et vins

Charcuteries, viandes rouges grillées, volailles en sauce, ainsi que tous les fromages de France



Servir à 13° - 14° C

SARL Benoit Chauveau

Tel : +33 (0)386.391.542 - [domainechauveau@gmail.com](mailto:domainechauveau@gmail.com) - [www.domaine-chauveau.com](http://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