SANCERRE

Benoit Chauveau

2024

SANCERRE

Cépage
100% Sauvignon blanc

Terroir
Caillote et Argilo-calcaire

Vinification
Le raisin est pressé dès son arrivé et les jus coulent par gravité dans les cuves.

8°

Maintien à basses températures avant fermentation alcoolique thermorégulée

16°

Elevage en cuve inox et émaillée sur lies fines

5 mois

Caractéristiques

12.5% Vol

Sucre résiduel en g/l

0.3

Dégustation
Robe jaune pâle aux reflets argentés

Nez intense sur la fleur de sureau, la menthe verte et la rhubarbe. Le deuxième nez est marqué par des notes citronnées.

Attaque franche, bouche charnue avec une vivacité assez marquée et soutenue par une certaine amertume. Les arômes évoquent les fleurs blanches (aubépine, lilas) et les agrumes.

Accords mets et vins
Excellent à boire jeune, il se déguste à l'apéritif et accompagne fruits de mer, coquillages, poissons grillés et en sauce, viande blanche.

Il est aussi très apprécié avec un Crottin de Chavignol

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