

ALCAIRE

Benoit Chauveau

Cépage

100% Sauvignon blanc



Terroir

Calcaire de Villiers



Provenance

Saint Père

1.6 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

5 mois

Caractéristiques

14.5%
Vol

Sucre résiduel
en g/l

0.2



Dégustation

Robe dorée aux reflets pâles.



Le nez est fin et harmonieux, dévoilant des notes de fleurs blanches, d'agrumes et une fraîcheur minérale subtile.



La bouche allie souplesse et vivacité, avec une belle ampleur soutenue par une tension élégante. La finale est nette et persistante.

Accords mets et vins



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



Servir frais à 10° - 12° C

Récompenses récentes



Médaille d'argent
CGA de Paris 2026



Médaille d'argent
International Wine
Challenge 2025



Médaille de bronze
Decanter 2025

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