

SILEX

Benoit Chauveau

Cépage

100% Sauvignon blanc



Terroir

Argile à Silex



Provenance

Saint Père



Vinification

Premier jus d'un pressurage traditionnel, débouillage par stabilisation à froid



Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures



Élevage sur lies fine



Caractéristiques

14.5%
Vol

Sucre résiduel
en g/l

0.3



Dégustation

Robe jaune pâle aux reflets lumineux.



Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits frais, mêlant pamplemousse et fruits exotiques, soulignés par une belle fraîcheur minérale.



La bouche est nette, ciselée et précise, offrant une belle complexité. La finale est longue et structurée.



Accords mets et vins

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



Servir frais à 10° - 12° C



Récompenses du millésime précédent



Médaille d'Or
Challenge International
Gilbert & Gaillard 2025



Médaille de bronze
CGA de Paris 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 - SARL 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