

POUILLY-SUR-LOIRE

Benoit Chauveau

2025

POUILLY
SUR LOIRE

Terroir

Argiles à Silex



Provenance

Saint Andelain

0.8ha

Vinification

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

8°

Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures

16°

Élevage sur lies fine

5
mois

Caractéristiques

11 %
Vol

Sucre résiduel
en g/l

0.7



Cépage

100% Chasselas



Dégustation

Robe d'un joli or étonnant



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