



Flashez ce code pour plus
d'info sur ce vin :



Millésime : 2016
Appellation : AOP Cheverny
Couleur : Blanc
Cépages : 80% Sauvignon, 20% Chardonnay

A la vigne

Sols : Argilo-siliceux
Vendanges : Manuelle
Rendement : 50 HI /Ha

A la cave

Vinification : Pressurage direct, Débourage à froid , Fermentation avec contrôle des températures de fermentation
Production annuelle (en nombre de bouteilles) : 25.000
Contenances : 0,75L

Dégustation

Robe : Jaune pâle
Arômes : Groseille, Abricot, Amande, Melon
Goût : Frais, Ample (équilibré, harmonieux), Croquant
Garde : < 3 ans - Service : 10-12°C
Alcool : 12 - Sucres résiduels : < 2 g/l

Accords mets / vin

fromages de chèvre, Langoustes, Daurade

Récompenses / Distinctions

Le grand Véfour de Guy Martin- chef étoilé ,