

Hervé Villemade

97 rue du Moulin-Neuf – 41120 CELLETES

Tél : 02.54.70.41.76 – Fax : 02.54.70.37.41

Email : herve.villemade@wanadoo.fr - Site : www.villemade.net

Cuvée " LES ACACIAS" "AOC Cour-Cheverny Blanc" 2012



Vignoble :

Vigne de 16 ans à 49 ans

Sols :

Sables à silex

Cépages :

100 % Romorantin

Récolte :

manuelle

Rendement :

12 hl/ha

Certification :

Bio

DEGUSTATION :

Le romorantin, cépage blanc local, est exclusif de l'appellation Cour-Cheverny. Il apprécie le terroir argilo-siliceux, où il offre un vin de caractère qui mêle d'élégantes nuances végétales (herbe coupée, touches parfois mentholées) et florales (violette...), parfois discrètement miellées, avec des notes de fruit mûr (pomme au four) sur fond légèrement boisé dans un premier temps (élevage en fûts) selon les millésimes. La finale est fraîche, assez tendue, voire minérale (touche saline), avec de fins amers réglissés. Un vin qui présente un bon potentiel de garde.