

# Hervé Villemade

97 rue du Moulin-Neuf – 41120 CELLETES

Tél : 02.54.70.41.76

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

## Cuvée " LES ACACIAS" "AOP Cour-Cheverny Blanc" 2014



### Vignoble :

Vigne de 50 ans

### Sols :

Sables à silex

### Cépages :

100 % Romorantin

### Récolte :

manuelle

### Rendement :

25 hl/ha

### Certification :

Bio

### **DEGUSTATION :**

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