

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" 2015



Vignoble :

Vigne de 51 ans

Sols :

Sables à silex

Cépages :

100 % Romorantin

Récolte :

manuelle

Rendement :

25 hl/ha

Mise en bouteilles aout 2016.

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.