

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 ARDILLES" "AOP Cheverny Rouge" 2014



Vignoble :

Vigne de 19 à 37 ans

Sols :

Argiles à silex

Cépages :

Pinot noir 85 % - Gamay 15 %

Récolte :

manuelle, en caisses

Rendement :

15 hl/ha

Vinification :

Non chaptalisé - Macération 20 jours - Elevage en barriques et demi-muids -

Mise en bouteille Mai 2015.

Certification :

Bio



Existe aussi en Magnums

DEGUSTATION :

En provenance d'une parcelle à la terre un peu plus "grasse", l'assemblage du pinot noir (85%) et du gamay (15%), vinifié en cuve bois avec des pigeages modérés, donne un rouge particulièrement expressif. Le fruit mûr, voire confit (note de purée de fruits, parfois une touche d'orange), s'associe à de discrètes nuances de fleurs et d'épices (régliasse). La matière est tout à la fois serrée, fine et fondue, et la minéralité s'exprime à travers une touche saline. Le mariage de la gourmandise et de la complexité signe le terroir de Cheverny au meilleur de lui-même.