

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 " LE DOMAINE" "AOC Cheverny Blanc" 2014



Vignoble :

Vigne de 4 à 28 ans

Sols :

Sables à silex et argiles de Sologne

Cépages :

Sauvignon 70 % - Chardonnay 30 %

Récolte :

manuelle

Rendement :

15 hl/ha

Vinification :

Non chaptalisé - Vin blanc sec (< 2 g/l de sucres résiduels) - Elevage sur lies fines en cuve -
1ère mise en bouteille 17 Juillet 2015.

Certification :

Bio

DEGUSTATION :

La rencontre du caractère du terroir de sables sur argile à silex avec le sauvignon (70 %) et le chardonnay (30 %). Le mariage donne un blanc friand (fermentation malolactique effectuée), marqué par des notes de fleurs blanches et un fruit croquant – agrumes doux (pamplemousse) et fruits jaunes –, soutenu par la vivacité minérale (discrète touche de « pierre à fusil ») du sauvignon sur ce type de sol et enveloppé par l'onctuosité du chardonnay. La fraîcheur et l'équilibre, nuancés par le profil propre à chaque millésime, forment la caractéristique principale, et la plus appréciée, de cette cuvée.