

# 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 " LE DOMAINE" "AOC Cheverny Blanc" 2018



### Vignoble :

Vigne de 8 à 32 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 -  
Mise en bouteille 28 Juin 2019.

### 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.