

# Domaine du Moulin 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

## Cuvée « Le Domaine » AOC CHEVERNY Blanc 2010



<b>Vignoble :</b>	Vigne de 15 à 24 ans
<b>Sols :</b>	Sables à silex sur argiles de sologne
<b>Cépages :</b>	Sauvignon 70 % - Chardonnay 30 %
<b>Récolte :</b>	manuelle ; rendement : 35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Non chaptalisé Vin blanc sec (< 2 g/l de sucres résiduels) Elevage sur lies fines en cuve. Mise en bouteilles en mars 2011.



*Floraison juin*

**Dégustation :** 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.