

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 2011



Vignoble :	Vigne de 4 à 25 ans
Sols :	Sables à silex sur argiles de sologne
Cépages :	Sauvignon 70 % - Chardonnay 30 %
Récolte :	manuelle ; rendement : 35 hl/ha
Vinification :	Non chaptalisé Vin blanc sec (< 2 g/l de sucres résiduels) Elevage sur lies fines en cuve. Première mise en bouteilles en janvier 2012.



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.