

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 " LA BODICE" "AOC Cheverny Blanc" 2013



Vignoble :

Vigne de 33 ans

Sols :

Sables à silex sur argiles de Sologne

Cépages :

Sauvignon 80 % - Chardonnay 20 %

Récolte :

manuelle, en caisses

Rendement :

10 hl/ha

Vinification :

Non chaptalisé - Vin blanc sec (< 2 g/l de sucres résiduels)

Élevage sur lies fines en demi-muids (550 litres) et fûts (228 litres),

Mise en bouteilles octobre 2014.

Certification :

Bio

DEGUSTATION :

Une parcelle choisie où l'on retrouve le sauvignon (80 %) et le chardonnay (20 %), portés à leur expression la plus intense. Élevé en cuve bois et en fûts, le vin se décline sur des notes de fruits frais et/ou confits, nuancées de fougère, d'angélique ou de fenouil ou encore de réglisse, avec une texture dense, voire presque « tannique », et grasse, nourrie par l'élevage sur lies fines. La matière, l'élégance et la longueur en bouche donnent à ce blanc une vraie personnalité et une belle aptitude aux accords gastronomiques.