

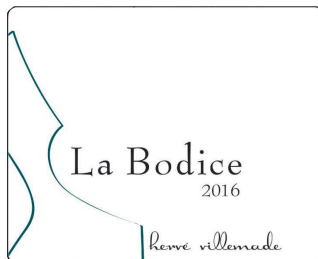
# Hervé Villemade

97 rue du Moulin-Neuf – 41120 CELLETES

Tél : 02.54.70.41.76

Email : herve.villemade@wanadoo.fr - Site : www.villemade.net

## Cuvée " LA BODICE" "AOP Cheverny Blanc" 2016



### Vignoble :

Vigne de 36 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 aout 2017.

### 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.