

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 " LES CHÂTAIGNIERS"

"AOP Cour-Cheverny Blanc"

2015



Vignoble :

Vigne de 8 ans

Sols :

Sables à silex

Cépages :

100 % Romorantin

Récolte :

manuelle

Rendement :

25 hl/ha

Vinification :

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

2/3 élevés en Amphore (Qvevri) et 1/3 en demi-muids (550 litres).

Mise en bouteilles aout 2016.

Certification :

Bio

DEGUSTATION :

Le romorantin, cépage blanc local, est exclusif de l'appellation Cour-Cheverny. Il apprécie le terroir sablo-siliceux, où il offre un vin de caractère qui mêle d'élégantes nuances végétales (herbe coupée, touches parfois mentholées) et florales (violette...), La finale est fraîche, assez tendue. Une nouvelle cuvée sur une jeune vigne.