

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

« LA BODICE » AOC CHEVERNY Blanc 2010



Vignoble :	Vigne de 30 ans
Sols :	Sables à silex sur argiles de Sologne
Cépages :	Sauvignon 80 % - Chardonnay 20 %
Récolte :	manuelle, en caisses ; rendement : 30 hl/ha
Vinification :	Non chaptalisé Vin blanc sec (< 2 g/l de sucres résiduels) Elevage sur lies fines en demi-muids (500 litres) et en fûts (228 litres) Mise en bouteilles en décembre 2011.



Floraison juin

Dégustation : 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.