

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 « LES ACACIAS » AOC COUR-CHEVERNY Blanc 2010



<u>Vignoble :</u>	Vigne de 14 ans à 46 ans
<u>Sols :</u>	Sables à silex
<u>Cépage :</u>	Romorantin
<u>Récolte :</u>	100 % manuelle. Rendement : 29 hl/ha
<u>Vinification :</u>	Non chaptalisé Elevage : 80 % en fût de 500 l, le reste en barriques Mise en bouteille novembre 2011.



Dégustation :

Le romorantin, cépage blanc local, est exclusif de l'appellation Cour-Cheverny. Il apprécie le terroir argilo-siliceux, où il offre un vin de caractère qui mêle d'élégantes nuances végétales (herbe coupée, touches parfois mentholées) et florales (violette...), parfois discrètement miellées, avec des notes de fruit mûr (pomme au four) sur fond légèrement boisé dans un premier temps (élevage en fûts) selon les millésimes. La finale est fraîche, assez tendue, voire minérale (touche saline), avec de fins amers réglissés. Un vin qui présente un bon potentiel de garde.