

# 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 - Site : www.villemade.net

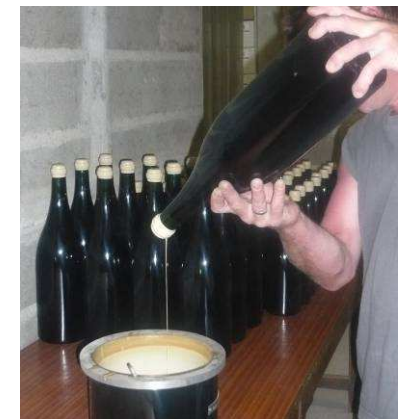
## Cuvée « Les Ardilles » AOC CHEVERNY Rouge 2011



|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Vignoble :</b>     | Vigne de 16 ans à 34 ans  |
| <b>Sols :</b>         | Argiles à silex   |
| <b>Cépage :</b>       | 80 % Pinot Noir – 20 % Gamay  |
| <b>Récolte :</b>      | Manuelle, en caisses ; rendement : 35 hl/ha   |
| <b>Vinification :</b> | Non chaptalisé<br>Macération : 14 jours<br>Elevage en barriques et demi-muids.<br>Mise en bouteille en août 2012 sans filtration. |

### Dégustation :

En provenance d'une parcelle à la terre un peu plus « grasse », l'assemblage du pinot noir (80 %) et du gamay (20 %), vinifié en cuve bois avec des pigeages modérés, donne un rouge particulièrement expressif. Le fruit mûr, voire confit (note de purée de fruits, parfois une touche d'orange), s'associe à de discrètes nuances de fleurs et d'épices (réglice). La matière est tout à la fois serrée, fine et fondue, et la minéralité s'exprime à travers une touche saline. Le mariage de la gourmandise et de la complexité signe le terroir de Cheverny au meilleur de lui-même.



*Existe aussi en magnums*