

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 PETITS ACACIAS » AOC COUR-CHEVERNY Blanc 2008



<u>Vignoble :</u>	Vigne de 12 ans à 44 ans
<u>Sols :</u>	Sables à silex
<u>Cépage :</u>	Romorantin
<u>Récolte :</u>	100 % manuelle. Rendement : 23 hl/ha
<u>Vinification :</u>	Non chaptalisé Elevage : en barriques de 225 litres Mise en bouteille septembre 2009.



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.