

Hervé Villemade

97 rue du Moulin-Neuf – 41120 CELLETES

Tél : 02.54.70.41.76

Email : herve.villemade@wanadoo.fr - Site : www.villemade.net

"AOP Cheverny Rouge" 2017



Vignoble :

Vigne de 10 à 40 ans

Sols :

Sables à silex et argiles de Sologne

Cépages :

Pinot noir 60 % - Gamay 40 %

Récolte :

manuelle

Rendement :

25 hl/ha

Vinification :

Non chaptalisé - Macération 15 jours - Elevage en cuve bois -
1^{ère} mise en bouteille en Mars 2018.

Certification :

Vin issu de l'agriculture biologique

DEGUSTATION :

Légèreté et maturité : le double apport du sol argilo-sableux et de ses silex, transmis par le gamay et le pinot noir à parts à peu près égales dans cette cuvée, vinifiés en grappes entières. Le gamay donne sa fraîcheur vive et son fruit (fruits rouges), le pinot noir sa texture soyeuse et ses notes réglissées, avec parfois une touche fumée. Ensemble, les deux cépages dessinent un rouge à la fois gourmand et précis à la finale nuancée de prune et de cerise noire, plus ou moins épicé selon les millésimes, toujours désaltérant.