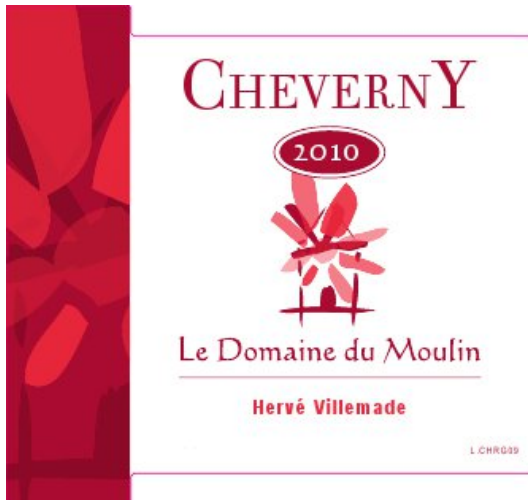


# Domaine du Moulin Hervé Villemade

97 rue du Moulin-Neuf – 41120 CELLETES – Tél : 02.54.70.41.76 – Fax : 02.54.70.37.41  
Email : [herve.villemade@wanadoo.fr](mailto:herve.villemade@wanadoo.fr)

## Cuvée « Le Domaine » AOC CHEVERNY Rouge 2010



- Vignoble :** Vigne de 13 ans à 40 ans
- Sols :** Sables à silex sur argiles de Sologne
- Cépage :** 50 % Pinot Noir – 50 % Gamay
- Récolte :** Manuelle, en caisses ; rendement : 45 hl/ha
- Vinification :** Non chaptalisé  
Macération : 10 à 20 jours  
Elevage en cuve bois.  
Mise en bouteille en JUIN 2011 sans filtration.



### Dégustation :

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.

