

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 « Le Domaine » AOC CHEVERNY Rouge 2011



- Vignoble :** Vigne de 5 ans à 21 ans
- Sols :** Sables à silex sur argiles de Sologne
- Cépage :** 50 % Pinot Noir – 50 % Gamay
- Récolte :** Manuelle ; rendement : 45 hl/ha
- Vinification :** Non chaptalisé
Macération : 10 à 20 jours
Elevage en cuve bois.
Mise en bouteille septembre 2012 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.