



Domaine Chesneau & Fils

CHEVERNY BLANC

Cheverny - Weiß 2017

Region :	Die Loire
Appellation :	Cheverny
Name der Cuvée :	CHEVERNY BLANC
Farbe :	Weiß
Jahrgang :	2017
Rebsorte :	Chardonnay (16%) / Sauvignon (84%)
Alcoholgehalt :	12,5 %
Flaschenformat :	75 cl



WEINBEREITUNG

Traditioneller Anbau.
Mechanische Auslese.
Traditionelle Vinifizierung, Pressurage direct.
Ausbau in Zementtanks mit Epoxidharzauskleidung, 1+1-Korken, Cuve émaillée.



VERKOSTUNG

AUGE : Gelbe Farbe, brillant, honiggelbe Farbschimmer.
NASE : Aromatisch, fruchtig, Zitrusfruchtaromen.
GAUMEN : Fruchtig, weich.



EMPFEHLUNGEN

TRINKTEMPERATUR : 6°- 10°
TRINKREIFE : Zwischen 2018 und 2020



WEINE UND SPEISEN : Als Aperitif, Fischterriner, Meeresfrüchte, Schalentiere, Ziegenkäse, Fisch



AUSZEICHNUNGEN

Le guide Hachette des vins 2019 : Vin cité
Guide Gilbert et Gaillard 2019 : 86/100, Goldmedaille

Powered by **Plugwine**

