



Domaine Chesneau & Fils

CHEVERNY BLANC

Cheverny - Blanco 2017

Región :	Loire
DOC :	Cheverny
Nombre del vino :	CHEVERNY BLANC
Color :	Blanco
Añada :	2017
Variedades :	Chardonnay (16%) / Sauvignon (84%)
Graduación alcohólica :	12,5 %
Formato de botella :	75 cl



ELABORACIÓN

Cultivo convencional.
Vendimias mecánicas.
Vinificación tradicional, Pressurage direct.
Crianza en depósitos de cemento con resina epoxy, tapón 1 + 1, Cuve émaillée.



DEGUSTACIÓN

VISTA : Color amarilla, Brillante, reflejos dorados.
NARIZ : Aromático, afrutado, aromas de cítricos.
BOCA : Afrutada, suave.



SERVICIO

TEMPERATURA : De 6° a 10°
GUARDIA : Servicio Entre 2018 y 2020



MARIDAJE DE PLATOS Y VINOS : Con vocación de aperitivo, Tarrina de pescado, Mariscos, crustáceos, Queso de cabra, Pescados



DISTINCIÓN

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

Powered by **Plugwine**

