



# Domaine Chesneau & Fils

## CHEVERNY BLANC

Cheverny - Blanc 2017

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Cheverny
<b>Cuvée :</b>	CHEVERNY BLANC
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2017
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (16%) / Sauvignon (84%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Vin à consommer à l'apéritif puis pour accompagner une terrine de poisson



### ELABORATION

Culture conventionnelle.  
Vendanges mécaniques.  
Vinification classique, Pressurage direct.  
Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Bouchon 1+1, Cuve émaillée.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune, brillante, reflets dorés.  
**NEZ :** Aromatique, fruité, arômes d'agrumes.  
**BOUCHE :** Fruitée, souple.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 6° et 10°  
**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2020



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Terrine de poisson, Fruits de mer, Crustacés, Fromage de Chèvre, Poissons



### DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2019 : Vin cité  
Guide Gilbert et Gaillard 2019 : 86/100, Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

