

Le Petit Chambord



François Cazin
41700 CHEVERNY

CHEVERNY BLANC
Appellation d'Origine Contrôlée

« Le Petit Chambord » 2018

TERROIR – CEPAGE

Sauvignon, cépage dominant, et Chardonnay (20 %).
Sol argilo-siliceux principalement et argilo-calcaire (parcelle de Sauvignon).

VINIFICATION

Vendanges manuelles du 10 au 25 Septembre Rendement : 45 hl/ha

Pressurage des raisins entiers, pas de levurage.
Fermentation avec des levures indigènes à 18° pendant 2 mois, suivie d'un élevage sur lies fine jusqu'au printemps. Aucune filtration pendant l'élevage.

MILLESIME 2018

Production : 40 000 bouteilles

Mise en bouteilles : juillet 2019

Garde : 3 à 5 ans

Dégustation - Accompagnement :

Sec ,fruité, très souple, avec de la fraîcheur et de la minéralité. Le nez prononcé s'ouvre sur la poire et les agrumes.

Pour accompagner entrées, fruits de mer, poissons de mer, asperges...

Palmarès : Médaille d'Argent Loir et Cher 2019
Selection Guide Hachette 2020 *

