

Le Petit Chambord



François Cazin

41700 CHEVERNY

COUR-CHEVERNY 2018

« LE PETIT CHAMBORD »

L'APPELLATION

Introduit par François Ier en 1519, le Romorantin est le plus vieux cépage de notre terroir. Une première appellation d'origine était reconnue en 1949. L'appellation Cour-Cheverny Contrôlée a été obtenue en 1993 pour ce cépage unique.

LE CEPAGE – LE TERROIR

7 ha sont consacrés au Romorantin, traditionnellement plantés sur le domaine depuis quatre générations. Les sols argilo-siliceux sur fond calcaire sont réservés à ce cépage. Les vignes de plus de 45 ans représentent 80 % de la surface de production (dont une parcelle de 90 ans). Sur ces parcelles nous obtenons la meilleure expression du cépage et du sol.

LA VINIFICATION

Des grappes longues et dorées récoltées manuellement. Transport des raisins en caisses, en raison de la fragilité des baies, pressurage doux, il faut éviter toute trituration pour faciliter la décantation naturelle du moût avant fermentation. Fermentation spontanée à 18° et élevage en cuves sur lies fines pendant 9 mois. Aucune filtration pendant l'élevage.

COUR-CHEVERNY 2018

Vendanges : du 02 au 10 octobre.

Rendement : 52 hl/ha.

Production : 26 000 blles

Mise en bouteilles : décembre 2019

DEGUSTATION

Couleur jaune dorée

Nez au notes d'agrumes et de miel

Fraîcheur et belle rondeur en bouche

Les arômes typiques de miel, acacia, agrumes mûrs s'intensifient avec le vieillissement 5 à 10 ans voir plus...

Accompagnement :

Poissons en sauce, viandes blanches, volailles, fromages....

