



**Producteur :** Hervé Villemade

**Couleur :** Blanc

---

**Appellation :** Cour-Cheverny

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Géologie du sol :** Terroir argilo-siliceux

**Encépagement :** Romorantin (100%)

**Âge moyen des vignes :** 23 à 57 ans

---

**Vinification :** Récolte manuelle, non chaptalisé, élevage 80% en fûts de 500 litres, le reste en barriques 228 litres

---

**Aspect gustatif :** La finale est fraîche, assez tendue, voire minérale (touche saline), avec de fins amers réglissés

**Aspect olfactif :** Un vin de caractère qui mêle d'élégantes nuances végétales (herbe coupée, touches parfois mentholées) et florales (violette...), parfois discrètement miellées, avec des notes de fruit mûr (pomme au four) sur fond légèrement boisé dans un premier temps (élevage en fûts)

---

**Conservation :** 5 à 10 ans

---