



Producteur : Hervé Villemade

SAQ (CCNP) : 15369741

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 42.25 \$

Appellation : Cheverny

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Hervé Villemade

Géologie du sol : Sols de sables à silex sur argiles de Sologne

Encépagement : Sauvignon Blanc (80%), Chardonnay (15%) et Menu pineau (5%)

Âge moyen des vignes : 42 ans

Vinification : Vendanges manuelles. Élaboration des vins de la manière la plus naturelle possible. Fermentation exclusivement à partir des levures indigènes, pas de chaptalisation, ni d'acidification ; maîtrise des fermentations en contrôlant les températures des cuves ; pas d'utilisation de soufre pendant les vinifications, seulement un tout petit peu lors de soutirages et/ou des mises en bouteilles

Élevage : Élevage 15 mois en Amphores en grès 30% et en Foudres de chêne 70%

Accord vin et mets : Poisson, Viande blanche, fromage

Le domaine :

Installé à Cheverny depuis 1995, Hervé Villemade exploite un vignoble de culture bio de 17 hectares, le Domaine du Moulin. C'est l'image incarnée du vigneron passionné travaillant en tout respect de la vigne et du vin : sélection rigoureuse de raisins naturels, vinifications pratiquement sans interventions et vendanges ultra saines. Il en résulte des vins toniques qui expriment leur terroir et leur millésime, puisque ce vigneron nourrit un goût pour les vins vivants et digestes dont la production n'est pas conditionnée par la mode du moment, mais par la nature. Cette viticulture artisanale et sincère, indépendante de la loi du marché, offre une alternative intéressante à l'uniformisation du goût et à la concurrence qui l'accompagne. En effet, loin des breuvages fanés et oxydés sitôt la bouteille ouverte, les vins du Domaine du Moulin se classent du côté des petits miracles inoubliables : la composition est gourmande, pleine de fruits, charmante et facile à boire.