



Producteur : Hervé Villemade

Couleur : Rouge

Unité : 3

Format : 1.5l

Prix : 131.25 \$

Appellation : Cheverny

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Hervé Villemade

Géologie du sol : Sables grossiers à silex sur argiles de Sologne

Superficie : 5.0 ha

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Récolte manuelle, macération de 10 à 20 jours

Élevage : Élevage en cuve bois tout l'hiver; mise en bouteilles au printemps; sans filtration

Accord vin et mets : Paupiette de veau, charcuterie

Le domaine :

Le pinot noir est dominant dans cette cuvée. Désiré est caractérisée par une matière dense et élégante, associée à des notes délicates de roses fanées. L'association de vinification en qvevri et en barrique apporte un équilibre à cette cuvée, l'amphore développant le nez, la barrique la bouche