



**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