CHEVERNY BLANC MONTCROCHET

2023 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Hervé Villemade
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 42.60 $

Appellation : Cheverny
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Hervé Villemade
Superficie : 23 hectares
Encépagement : Sauvignon gris (35%), Sauvignon Blanc (35%), Chardonnay (20%) et Menu pineau (10%)
Âge moyen des vignes : 8 ans

Vinification : 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 : 80% Amphore - 20% Fût

Le domaine :

Installé à Cheverny depuis 1995, Hervé Villemade exploite un vignoble de culture bio de 17 hectares. 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.