COUR-CHEVERNY BLANC LES ACACIAS

2022 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Hervé Villemade
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 64.80 $

Appellation : Cour-Cheverny
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Hervé Villemade
Géologie du sol : Sable, silex, argile
Encépagement : Romorantin (100%)
Âge moyen des vignes : 23 à 57 ans

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

Conservation : Se bonifiera encore en cave pendant cinq ans

Le domaine :

Le Romorantin, cépage blanc local, est exclusif de l'appellation Cour-Cheverny. Il apprécie le terroir sablo-siliceux, où il offre un vin de caractère qui mêle d'élégantes nuances végétales (herbe coupée, touches parfois mentholées) et florales (violette...), La finale est fraîche, assez tendue, voire minérale (touche saline), avec de fins amers réglissés, parfois discrètement miellées, avec des notes de fruit mûr (pomme au four) sur fond légèrement boisé dans un premier temps (élevage en fûts) selon les millésimes.