SOUCHETTES

2022 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Hervé Villemade
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 47.00 $

Appellation : Vin de France
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Hervé Villemade
Encépagement : Menu pineau (100%)

Vinification : Fermentations indigènes
Élevage : 100% en Amphore

Aspect gustatif : Notes florales, agrumes, finale sèche.

Accord vin et mets : Poissons grillés-fruit de mer

Le domaine :

Au cœur de l'appellation Cheverny, sur la commune de Cellettes, la famille Villemade cultive naturellement la vigne. En 1995, Hervé reprend les rênes du domaine familial, créé en 1939 par son grand-père Désiré. Sa sœur Isabelle le rejoint en 1999. Envers et contre tous, ils sont convaincus tous les deux de la qualité des vins, lorsqu'ils sont issus d'un travail biologique précis des sols, de la plante et de la matière. Le cap du domaine change complètement et les désherbants et produits chimiques se voient interdits au domaine. A la cave, les vins sont pressurés et élevés, sans intrants, seule une dose minimale de soufre intervient lors de la mise en bouteille pour une bonne conservation des vins. Le domaine, tenu par les Villemade, s'est imposé comme figure de proue de la vinification naturelle, permettant aux cépages aromatiques tels que le Romorantin de s'exprimer sans excès, mais bien au contraire tout en fruit et en gourmandise. Aujourd'hui, Hervé et son équipe essaie seulement de faire du vin loyal et marchand, honnête et buvable à des prix raisonnables depuis plus de 25 ans sans prétention et surtout sans donner de leçon à qui que ce soit sur la méthode .