VIN DE FRANCE BLANC LE LITRE BOVIN

2024 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Hervé Villemade
SAQ (CCNP) : 15388968
Couleur : Blanc
Format : 1l
Prix : 31.50 $

Appellation : Vin de France
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Hervé Villemade
Géologie du sol : Sols sableux et graveleux
Encépagement : Chardonnay (60%), Sauvignon Blanc (20%), Romorantin (10%), Chenin Blanc (5%) et Orbois (5%)

Vinification : Principalement du chardonnay acheté à des vignerons bio de la Vallée du Cher, et le dernier vin de presse issu des autres cépages blancs du domaine. Vendanges manuelles, tri minutieux des raisins à la vigne. Vinification naturelle : pressurage direct, fermentation à basse température, levures indigènes, élevage 6 mois en cuve fibre de verre et cuve inox
Élevage : Mis en bouteille au Domaine au printemps sans collage ni filtration, juste une microdose de soufre

Accord vin et mets : Apéro, pain de seigle et beurre, poissons blancs, crustacés, mets piquants et ou épicés

Revue de presse :

Vincent Sulfite , Qu'est-ce qu'on boit ?, May 2026

La rockstar de Cheverny qui se retrouve sur beaucoup de cartes des vins, et ce, avec raison ! Les vins sont électriques et vraiment séducteurs. Hervé a repris le domaine des mains de ses parents en 1999 et l'a converti à l'agriculture biologique. Comme moi, Hervé a une allergie aux sulfites (moi c'pas une vraie, mais bon). Il utilise donc que très peu de soufre lors de la vinification. Cette cuvée d'entrée de gamme de chardonany est un blanc passe-partout dans un format parfait pour le partage aux premiers apéros extérieurs qui devraient bientôt arriver !

https://www.saq.com/fr/15388968?utm_source=vincentsulfite&utm_medium=email&utm_campaign=quest-ce-quon-boit-14-mai-publique