

ARGILO 2020 BLANC

LES VINS DE VEILLOUX



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Nez minéral, sur le silex, la pierre à fusil. Une bouche complexe, à la fois ample et minérale, finale citronnée. Très belle précision, parfait sur un crustacé, une lotte à l'américaine, ou un fromage à pâte cuite.

Accords mets et vins

Crustacé, lotte à l'américaine, fromage à pâte cuite

Détails

Couleur : Blanc

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Sauvignon

Région : Val de Loire

Appellation : AOP Cheverny

Nom du Vigneron : Matthieu Arcourt

Domaine : Domaine de Veilloux

Millesime : 2020

Caractéristiques

Terroir : Argile Calcaire

Cépage : 80% Sauvignon 20% Menu Pineau

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

Vinification : Naturel, levures indigènes

Elevage : En barrique 11 mois

Dégustation

Robe : Dorée

Nez : Silex et pierre à fusil

Bouche : Structurée, minérale et citronnée

Finale : Longue et fraîche

Garde : 5 ans

Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de Veilloux

