ARGILO 2020 BLANC

DOMAINE 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