



AOC CHEVERNY BLANC « CUVÉE BENOIT DARIDAN » 2013

GAMME CLASSIQUE



CUVÉE : Benoit Daridan

RÉGION : Val de Loire

CÉPAGES : 80% Sauvignon Blanc
20% Chardonnay

MILLÉSIME : 2013

TAUX D'ALCOOL : 12%
Acidité totale : 3.3

SUPERFICIE : 8.5 Hectares

VENDANGES : Mécanique

VINIFICATION : Les raisins sont pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les jus sont ensuite débourbés et placés en cuve inox thermorégulée. La fermentation alcoolique s'effectue entre 5 à 30 jours avec un contrôle des températures de 14 à 18°C. La fermentation malolactique s'effectue naturellement selon le millésime totalement ou partiellement.

DÉGUSTATION : Vin limpide et brillant avec des légers reflets vert, avec un bouquet de fruits exotiques, une attaque franche sur des notes d'ananas, vin gras et ample. Une finale longue et fraîche. Vin à déguster dans les 5 ans.

ACCORDS METS ET VINS : Apéritif, poissons sauce beurre blanc, coquillages et crustacés, curry de poulet, choux farci, lasagnes au saumon, tarte à la tomate, fromages de chèvres, asperges en sauce...

TEMPERATURE : 7°C à 9°C

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE