



AOC CHEVERNY ROUGE « CUVÉE BENOIT DARIDAN » 2013

GAMME CLASSIQUE



CUVÉE : Benoit Daridan

RÉGION : Val de Loire

CÉPAGES : 80% Pinot Noir
20% Gamay

MILLÉSIME : 2013

TAUX D'ALCOOL : 12%
Acidité totale : 3.6

SUPERFICIE : 7 Hectares

VENDANGES : Mécanique

VINIFICATION : Le jus est vinifié en cuve inox thermorégulée. Macération à froid. La fermentation alcoolique s'effectue naturellement par des « levures indigènes » entre 5 à 21 jours avec un contrôle des températures de 14 à 25°C. Élevage en barrique pendant 1 à 2 mois.

DÉGUSTATION : Vin rouge brillant aux reflets violacé, avec un bouquet de fruits rouges, une attaque franche sur des notes de mûres. Vin rouge fruité et léger à déguster dans les 5 ans.

ACCORDS METS ET VINS : Apéritif, charcuteries, petit salé aux lentilles, truffade, tarte aux légumes, épaule d'agneau, poissons sauce vigneronne, rôti de porc, fromages...

TEMPERATURE : 14°C à 16°C

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE