



AOC COUR-CHEVERNY VIEILLES VIGNES « CUVÉE BENOIT DARIDAN » 2013

GAMME CLASSIQUE



CUVÉE : Benoit Daridan

RÉGION : Val de Loire

CÉPAGE : 100% Romorantin implanté par François 1er
Vieilles Vignes de 50 ans

MILLÉSIME : 2013

TAUX D'ALCOOL : 12%

SUPERFICIE : 4 Hectares

VENDANGES : Manuelle

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 naturellement par des « levures indigènes » entre 5 à 30 jours avec un contrôle des températures de 14 à 18°C. La fermentation malolactique s'effectue, naturellement selon le millésime. Élevage en barrique pendant 1 à 2 mois.

DÉGUSTATION : Vin limpide et brillant d'une robe jaune pâle, le bouquet exhale des notes de pierre à fusil, puis développe des notes confiturées tel que la pâte de coing. L'attaque en bouche est nette, dévoilant un bel équilibre entre l'onctuosité et la finesse. Vin à déguster dans les 10 ans.

ACCORDS METS ET VINS : Apéritif, poêlée d'asperges vertes, aumônière de Saint Jacques sauce beurre blanc, filet de maigre meunière, poularde à la crème, tartare de thon aux sésames, foie gras, langoustes, fromages...

TEMPERATURE : 8°C à 10°C

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE