



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