



**DOMAINE MAISON
PERE & FILS**

**CHEVERNY
CREMANT DE LOIRE**

Appellation

CHEVERNY BLANC

Millésime

2009

Cépages

Sauvignon 65 % - Chardonnay 35 %

Région / Terroir

Vallée de la Loire

Sols Argilo - Siliceux, légèrement graveleux de faibles pentes.
Enherbement naturel, afin de favoriser la vie microbienne du sol.

Vinification

Raisins triés et égrappés – Pressurage pneumatique lent -
Vinification en cuves thermo-régulées à froid – Elevage sur lies fines.

Rendement

35 hl / ha

Couleur

Jaune pâle étincelant.

Nez

Intense d'agrumes et fleurs blanches.

Bouche

Ronde, longue, une belle matière.

Impression Générale

Harmonieux, belle rondeur.

Gastronomie

A déguster frais sur des entrées: saumon fumé, fruits de mer ou du fromage de chèvre

Température

Servir de préférence à 12°C

Vieillissement

A boire dans les 5 ans. Si vous aimez la typicité du Sauvignon Blanc, il est préférable de le déguster dans les 2 ans. Après il plaira mieux aux amateurs de Chardonnay qui le rend apte au vieillissement.

Distinctions

Liger d'Argent au salon des Vins de Loire 2010
2 étoiles ** guide Hachette 2011 (page 1046)