

LES VEILLEURS BLANC 2020

LES VINS DE VEILLOUX



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Un nez élégant sur des arômes de fleurs blanche et zeste de citron. En bouche, une belle ampleur, une finale minérale avec une persistance aromatique très développée. Un vin tout en tendresse à marier avec une poêlée de st Jacques, un navarin de veau.

Accords mets et vins

St Jacques, navarin d'agneau

Détails

Domaine : Domaine de Veilloux
Couleur : Blanc
Millesime : 2020
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon
Région : Val de Loire
Appellation : AOP Cheverny
Nom du Vigneron : Matthieu Arcourt

Caractéristiques

Terroir : Argile Calcaire
Cépage : 60% Sauvignon 40% Menu Pineau
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Naturel, levures indigènes
Elevage : En barrique 11 mois

Dégustation

Robe : Dorée
Nez : Fleurs blanches et zeste de citron
Bouche : Belle ampleur minérale
Finale : Longue et fraîche
Garde : 5 ans
Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de Veilloux

