

*Le Petit Chambord*



*François Cazin*

41700 CHEVERNY

**CHEVERNY BLANC**

*Appellation d'Origine Contrôlée*

*Le Petit Chambord » 2018*

### **TERROIR – CEPAGE**

Sauvignon, cépage dominant, et Chardonnay (20 %).

Sol argilo-siliceux principalement et argilo-calcaire (parcelle de Sauvignon).

### **VINIFICATION**

Vendanges manuelles du 10 au 25 Septembre Rendement : 45 hl/ha

Pressurage des raisins entiers, pas de levurage.

Fermentation avec des levures indigènes à 18° pendant 2 mois, suivie d'un élevage sur lies fine jusqu'au printemps. Aucune filtration pendant l'élevage.

### **MILLESIME 2018**

Production : 40 000 bouteilles

Mise en bouteilles : janvier à mars 2018

Garde : 3 à 5 ans

#### Dégustation - Accompagnement :

Sec , fruité, très rond et riche en bouche avec une finale fraîche et minérale pour accompagner entrées, fruits de mer, poissons de mer, asperges...

