

*Le Petit Chambord*



*François Cazin*

41700 CHEVERNY

## COUR-CHEVERNY 2015

### « Cuvée Renaissance »

#### L'APPELLATION

Introduit par François Ier en 1519, le Romorantin est le plus vieux cépage de notre terroir. Une première appellation d'origine était reconnue en 1949. L'appellation Cour-Cheverny Contrôlée a été obtenue en 1993 pour ce cépage unique.

#### LE CEPAGE – LE TERROIR

7 ha sont consacrés au Romorantin, traditionnellement plantés sur le domaine depuis quatre générations. Les sols argilo-siliceux sur fond calcaire sont réservés à ce cépage. Les vignes de plus de 45 ans représentent 80 % de la surface de production (dont une parcelle de 90 ans). Sur ces parcelles nous obtenons la meilleure expression du cépage et du sol.

#### LA VINIFICATION

Des grappes longues et dorées récoltées manuellement. Pressurage des raisins entiers, en raison de la fragilité des baies, il faut éviter toute trituration pour faciliter la décantation du moût avant fermentation. Fermentation et élevage en cuve bois sur lies fines pendant 9 mois.

#### COUR-CHEVERNY 2015 « Cuvée Renaissance »

Vendanges : 03 octobre.

Sélection de nos parcelles de vignes et des plus âgées. La richesse naturelle en sucre nous permet de vinifier cette cuvée en moelleux (Sucre résiduel 30g/l).

Rendement : 30 hl/ha.

Production : 9 800 bouteilles

Mise en bouteilles : janvier 2017

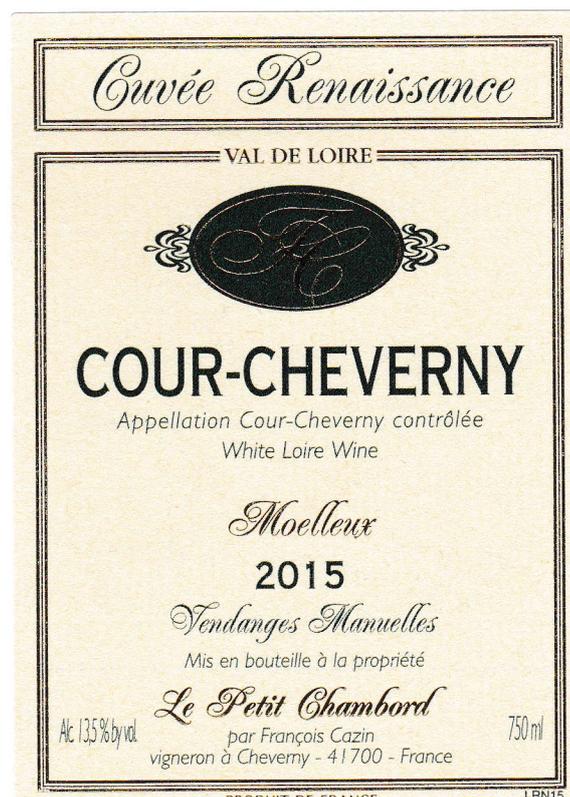
#### DEGUSTATION

Couleur jaune dorée soutenue.

Sensation de volume avec une consistance légèrement épaisse, mais toujours la fraîcheur caractéristique du romorantin en finale.

Les arômes typiques de miel, acacia, agrumes mûrs s'intensifient avec le vieillissement 10 ans et plus...

Accompagnement : Apéritif, foie gras...



SARL François Cazin - Le Petit Chambord 41700 CHEVERNY

Tél. 02 54 79 93 75 - Fax 02 54 79 27 89 - E-mail : f.cazin@lepetitchambord.com

N° SIRET 530 785 187 00010 - TVA FR 81 530 785 187 - Accise FR 011 792E 0776