

AOC CHEVERNY BLANC

LES VIEILLES SERRES

☞ VINS BELLIER ☞

VIN DU VAL DE LOIRE

AOC Cheverny AOC Cour-Cheverny



Appellation : Cheverny

Cuvée : Pascal Bellier

Couleur : Blanc

Millésime :

Cépages : 80% Sauvignon, 20% Chardonnay

Surface : 25ha pour le blanc

Région : Centre - Vineuil

Val de Loire – Patrimoine mondiale de l'UNESCO

Sol : Siliceux rocailleux sur argiles ou argilo calcaire

Rendement : 60hl/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Vendange : mi-Septembre

Vendange mécanique ou manuelle

Vinification : Vinification en Cuve Inox

(maîtrise des températures)



Alc / Vol : 13 % 750ml

CARACTERES ORGANO LEPTIQUES DU VIN

Aspect visuel : Blanc très clair, brillant

Aspect gustatif : Vin sec, dégageant des arômes puissants aux notes évoquant les fruits exotiques, le buis, les agrumes et les fleurs blanches

Longévité : A boire dans sa jeunesse de 8 à 10 °C

Accord : Fruit de mer, poisson, charcuterie, apéritif

DISTINCTIONS

International wine challenge

Vin blanc de classe affaires KLM airlines 2011

The Wine Advocate N°184 : 87 points, N°172 : 89 points

Guide Hachette des vins

Decanter " World Wine Award

Salon des vins de Loire l'iger d'or