

AOC CHEVERNY BLANC

Domaine de Léry

VINS BELLIER

Viticulteur – Recoltant VAL de LOIRE

AOC Cheverny AOC Cour-Cheverny



Appellation : Cheverny

Cuvée : Domaine de Léry

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

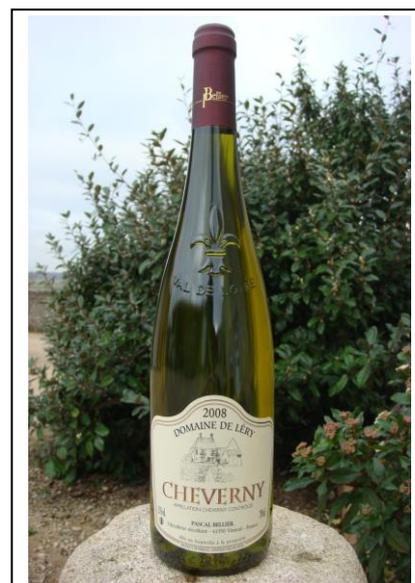
Age moyen des vignes : 20 ans

Vendange : mi-Septembre

Vendange mécanique et manuelle

Vinification : Vinification alliant technicité

(Cuve Inox, maîtrise des températures)



Alc / Vol : 13 % 750ml

Mis en bouteille à la propriété

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

Mondial du Sauvignon 2013 Médaille d'Argent

Salon des vins de Loire 2012 Liger d'Argent

International wine challenge 2011 : médaille d'argent

Vin blanc de classe affaires KLM airlines 2011

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

Guide Hachette des vins 2010 mentionné avec " coup de Coeur "

Decanter " World Wine Award 2009 " bronze medal

Salon des vins de Loire 2009 et 2010 Liger d'Or 2011 Liger de Bronze

