

# ARGILO 2020 BLANC

DOMAINE DE VEILLOUX



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Nez minéral, sur le silex, la pierre à fusil. Une bouche complexe, à la fois ample et minérale, finale citronnée. Très belle précision, parfait sur un crustacé, une lotte à l'américaine, ou un fromage à pâte cuite.

## Accords mets et vins

Crustacé, lotte à l'américaine, fromage à pâte cuite

## Détails

**Millesime** : 2020

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Biologique

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Sauvignon

**Région** : Val de Loire

**Nom du Vigneron** : Matthieu Arcourt

**Domaine** : Domaine de Veilloux

**Couleur** : Blanc

**Appellation** : AOP Cheverny

**Bio** : oui

## Caractéristiques

**Terroir** : Argile Calcaire

**Cépage** : 80% Sauvignon 20% Menu Pineau

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Naturel, levures indigènes

**Elevage** : En barrique 11 mois

## Dégustation

**Robe** : Dorée

**Nez** : Silex et pierre à fusil

**Bouche** : Structurée, minérale et citronnée

**Finale** : Longue et fraîche

**Garde** : 5 ans

**Température de service** : 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de Veilloux

