

LES VEILLEURS BLANC 2020

DOMAINE DE VEILLOUX

Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire



Un nez élégant sur des arômes de fleurs blanche et zeste de citron. En bouche, une belle ampleur, une finale minérale avec une persistance aromatique très développée. Un vin tout en tendresse à marier avec une poêlée de st Jacques, un navarin de veau.

Accords mets et vins

St Jacques, navarin d'agneau

Détails

Millesime : 2020
 Degrés : 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 : 60% Sauvignon 40% Menu Pineau
 Vendange : Manuelle
 Viticulture : Biologique
 Vinification : Naturel, levures indigènes
 Elevage : En barrique 11 mois

Dégustation

Robe : Dorée
 Nez : Fleurs blanches et zeste de citron
 Bouche : Belle ampleur minérale
 Finale : Longue et fraîche
 Garde : 5 ans
 Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de Veilloux



Plaisirs du vin

Marmande