

LES VEILLEURS BLANC 2020

LES VINS 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

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 : 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

