

DOMAINE DARIDAN

TRADITION

CHEVERNY BLANC 2020



AOC CHEVERNY - Val de Loire



80% Sauvignon blanc - 20% Chardonnay

Blanc sec

13,5% Vol

Potentiel de garde : 5 ans

Vendanges en septembre



Sols siliceux et argile à silex

Superficie : 8,5 hectares



Vinification : Les raisins sont pressés. Les jus sont ensuite débourbés et placés dans une cuve en inox thermo régulée. La fermentation alcoolique s'enclenche naturellement par des levures indigènes pendant 15 jours, avec un contrôle des températures de 14 à 18°C. Elevage en cuve thermo régulée.



Dégustation : Sa robe jaune or aux reflets verts soutenus est limpide et brillante.

Le nez est tout en fraîcheur sur des notes d'agrumes tel que le pamplemousse, les fruits à chair blanche.

La bouche est vive, ronde, avec une matière présente et bien équilibrée.

Un vin sur la fraîcheur et la minéralité, élégant et fin.

Accord mets et vins : Apéritif, poisson, huîtres et crustacés, cuisine exotique, asperges en sauce, fromages de chèvre.

Température : 8 °C



16, voie de la Marigonnerie - 41700 COUR-CHEVERNY- France -contact@domaine daridan.com

www.domainedaridan.com