



# Clos de Coquin 2020

Domaine Chavet



Situé au cœur de la Loire, le Domaine Chavet est une figure de l'appellation Menetou-Salon. Les frères Chavet reconstruisent le domaine à la fin des années 70 avec pour objectif de produire un vin de qualité dans le respect de la tradition et de la nature. C'est en 2019 qu'Antoine de La Farge, figure reconnue dans la Loire, rachète le domaine après avoir fait ses armes en créant son négoce tout en gérant le domaine voisin, L'Ermitage.

À la tête du domaine de 24 hectares, Antoine développe ainsi le goût du lieu et les typicités de l'appellation. Les vins Chavet sont de superbes expressions des traditionnels Sauvignon Blanc et Pinot Noir, produits par un amoureux de la région avec maîtrise et précision.

**Producteur :** Domaine Chavet

**Pays :** France

**Région :** Vallée de la Loire

**Appellation :** Menetou-Salon

**Millésime:** 2020

**Cépages:** 100% Sauvignon Blanc

**Taux d'alcool:** 14%

**Format:** 750 ml

## SAQ

Code S.A.Q.: 13616331

Prix (licencié): 26,31\$

Prix (particulier): 30,25\$

## VITI-VINI

### Type de sol

Terroir Argilo-Calcaire Kimméridgien (huîtres fossilisées).

### Viticulture

Cuvée parcellaire, Clos de Coquin 2,80 hectares. Cette parcelle est récoltée une semaine après les autres ce qui apporte du gras et de la profondeur au vin.

### Vinification

Courte macération pré-fermentaire à froid après un léger pressurage. Vinification sous contrôle de température.

### Élevage

Élevage sur lies pendant 12 mois, une moitié en fûts de 500L et l'autre moitié en amphores de 12 hl.

## DÉGUSTATION

### Commentaires de dégustation

Robe or pâle. Au nez on découvre de jolies notes exotiques et des arômes de fruits jaunes avec une légère pointe minérale. La bouche est ample, charnue avec une belle rondeur. La finale est fraîche, vibrante et sauve.

### Accords vins et mets

Excellent pour accompagner de la volaille, du veau au four ou en blanquette. Très bon accord avec des poissons en sauce ou encore sur un plateau de charcuterie à l'apéritif. Délicieux avec des fromages persillés et à pâte molle.

### Pour un meilleur service

Servir entre 10 et 12°C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire.