



La Côte

Domaine Chavet

Wine Spectator: 90pts/100 à la 91^{ème} place du classement des meilleurs vins de la planète.

Robe rouge vif, nez vineux légèrement boisé aux notes de réglisse et de petits fruits rouges écrasés. Puissant, mais gras en bouche, il a une mâche plaisante avec une trame tannique affirmée et agréable. La finale est persistante et révèle fidèlement les odeurs de fruits et d'épices perçues au nez.

Producteur : Domaine Chavet

Région : Loire, France

Appellation : Menetou-Salon

Millésime(s) : 2015

Cépage(s) Sauvignon-blanc

Taux d'alcool : 13% Taux de sucre: 1,7 g\L

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : Approvisionnement continu 974477

Prix : 23,15\$ particulier / 21,43\$ licencié

Type de sol Sols argilo-calcaire du Kimméridgien, en coteaux orientés Sud et Sud-Ouest.

Viticulture

Exploitation qualifiée « AGRICULTURE RAISONNÉE » et « QUALITÉTERRE », en conversion biologique.

Vinification et élevage

Tri et égrappage des raisins. Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées, Fermentation lente à basse température. Pas de fermentation Malo-Lactique. Élevage cuves inox thermo-régulées.

Commentaires de dégustation

Vin très limpide et brillant. Couleur or pâle avec reflets verts. Nez fin, évoquant la pleine expression du cépage Sauvignon. Nuances végétales rappelant le genêt, l'aubépine et les agrumes de plus vous découvrirez d'agréables notes de fleurs blanches et d'abricot. Intense, ce vin développe progressivement sa rondeur et sa fraîcheur en un harmonieux équilibre. Très bonne persistance en bouche.

Accords vins et mets

Mariez-le avec les fruits de mer, les poissons et les fromages de chèvre, osez essayer avec les viandes blanches en sauce.

Pour un meilleur service Servir entre 10 et 12°C.

Temps de garde suggéré Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2024.