



Type de sol : Argilo - silicieux.

Encépagement : 100 % Romorantin.

Vinification : naturelle, sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximum du terroir, avec une utilisation minimum et contrôlée de SO2.

Robe : jaune paille.

Nez : Profond et complexe. Au premier nez les arômes minérales apparaissent.

Bouche : Attaque bien droite, une bouche fraîche, puissante et ronde avec des notes aromatiques iodées et la minéralité qui persiste en bouche.

Finale : Equilibrée avec une grande longueur.

Impression globale : Un très grand vin sec bien équilibré exprimant toute la richesse et typicité du Romorantin.

Suggestion d'harmonie gourmande : A déguster avec un curry de dinde sauté à la crème fraîche. C'est aussi le vin parfait pour les asperges, les artichauts, les topinambours.

Température de dégustation : Servir frais en carafe.

Potentiel de garde : 10-12 ans

Alcool : 13 %



Certifié par FR-BIO-01

COUR-CHEVERNY
Notre envie de respect de l'environnement nous conduit à viser nos raisins naturellement. C'est pourquoi un léger dépôt peut se former dans nos bouteilles.

Millésime Sec
Un Romorantin dans toute sa splendeur ! Un et monocépage, ce vin est mis 12 mois sur les lies. Un bâtonnage régulier et maitrisé a abouti à ce vin frais et sec, pris à une longue garde.
Servir à 10° un carafe.

3% Vol. 75 cl
Mis en bouteilles au château par
Laura SEMERIA - Vigneron
La Porte Dorée
41700 CHEVERNY France
www.domaine-de-montcy.com

COUR-CHEVERNY
Appellation Cour-Cheverny Contrôlée

DOMAINE DE MONTCY

COUR-CHEVERNY

Appellation Cour-Cheverny Contrôlée

