



TERRA
LAURA



Domaine de Montcy

Laura SEMERIA - Vigneron

Cheverny Blanc Clos des Cendres 2018



Type de sol : Sol silicieux reposant sur un argile jaune à silex.

Encépage : Cépage Sauvignon et Chardonnay.

Vinification : naturelle, sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximum du terroir, avec une utilisation minimum et contrôlée de SO2. Macération pelliculaire sur les vieux sauvignon (80 ans) pour donner plus de structure au vin.

Robe : Jaune doré intense

Nez : Nez floral intense avec des notes d'agrumes.

Bouche : L'attaque franche se fond dans une bouche ronde et équilibrée.

Finale : La finale est riche, marquée par des arômes minéraux

Impression globale : Vin frais, issu de vendanges manuelles de vieilles vignes, doté d'une grande élégance, il possède une belle structure.

Suggestion d'harmonie gourmande : Avec des crustacés (langoustines, crabes, huîtres, etc.) poissons en sauces ou cuisinés, viandes blanches mais aussi sur de nombreux fromages affinés à pâte pressé.

Température de dégustation : Servir très frais.

Potentiel de garde : 5 à 6 ans

Alcool : 13% vol

