

# DOMAINE *MAISON*

## Père & fils

### CHEVERNY

### CREMANT DE LOIRE

**Appellation** CHEVERNY BLANC

**Millésime** 2010

<b>Cépages</b>	Sauvignon 60 % - Chardonnay 40 %
<b>Région / Terroir</b>	Vallée de la Loire Sols Argilo - Siliceux, légèrement graveleux de faibles pentes. Enherbement naturel, afin de favoriser la vie microbienne du sol.
<b>Vinification</b>	Raisins triés et égrappés – Pressurage pneumatique lent - Vinification en cuves thermo-régulées à froid – Fermentation malolactique naturelle sur le Chardonnay - Elevage sur lies fines.
<b>Rendement</b>	40 hl / ha
<b>Couleur</b>	Jaune pâle étincelant.
<b>Nez</b>	Intense d'agrumes pamplemousse et des notes exotiques
<b>Bouche</b>	Ronde, longue, une belle matière.
<b>Impression Générale</b>	Harmonieux, bel équilibre.
<b>Gastronomie</b>	A déguster frais sur des entrées: saumon fumé, fruits de mer ou du fromage de chèvre de nos régions.
<b>Température</b>	Servir de préférence à 10-12°C
<b>Vieillessement</b>	A boire dans les 5 ans. Si vous aimez la typicité du Sauvignon Blanc, il est préférable de le déguster dans les 2 ans. Après il plaira mieux aux amateurs de Chardonnay qui le rend apte au vieillissement.
<b>Distinctions</b>	<b>Liger d'OR</b> au concours des vins du Val de Loire <b>ANGERS</b> 2011. <b>Médaille d'Or</b> au <b>Concours Général Agricole de PARIS</b> 2011. <b>Médaille d'Or</b> avec une note de <b>83/100</b> sélection <b>Gilbert et Gaillard</b> 2012. <b>Médaille d'ARGENT</b> Concours meilleurs vins et spiritueux Français en Asie <b>HONG-KONG</b> 2011. <b>1 étoile *</b> guide <b>HACHETTE</b> 2012 (page 1050). <b>Prix des Vinalies</b> au <b>Concours National des Œnologues de FRANCE</b> 2011

DOMAINE MAISON Père & fils « 22 rue de la roche » 41120 SAMBIN – FRANCE

Tel : (33)02.54.20.22.87 Fax : (33)02.54.20.22.91

E-mail : [contact@domainemaison.com](mailto:contact@domainemaison.com)

[www.domainemaison.com](http://www.domainemaison.com)