

DOMAINE *MAISON*

Pere & Fils

CHEVERNY

CREMANT DE LOIRE

Appellation

CHEVERNY ROUGE A.O.C

Millésime

2009

Cépages

Pinot Noir 60 % - Gamay 30 % - Malbec (Côt) 10 %

Région / Terroir

**Vallée de la Loire
Sols Argilo - Siliceux, légèrement graveleux de faibles pentes.
Enherbement naturel, afin de favoriser la vie microbienne du sol.**

Vinification

**Raisins triés et égrappés – Vinification naturelle à 25-28°C –
Fermentation malolactique naturelle – élevage 10 mois en cuve.**

Rendement

40 hl / ha

Couleur

Robe grenat.

Nez

**Agréable exalte les arômes de fruits rouges mûrs et des notes
épicées.**

Bouche

**Belle matière, harmonieux avec des tanins soyeux et une belle
finale épicée.**

Impression générale

**Ce vin très friand très soyeux gagnera en complexité avec le
temps.**

Gastronomie

A déguster avec des viandes blanches ou des tartes aux légumes.

Température

Servir de préférence à 18°C

Vieillessement

**A boire dans les 5 ans. Le Pinot Noir majoritaire le rend apte au
vieillessement.**

Distinctions

Liger d'**OR** au salon des Vins de Loire, **ANGERS** 2010
Médaille d'**OR** au concours des grands vins de France à **MACON** 2010
Prix d'excellence au concours des **VINALIES** nationales œnologues de France
2010
Médaille de BRONZE au concours des meilleurs vins et spiritueux Français en
Asie **HONG KONG** 2011
Citation guide HACHETTE 2011 (page 1046)
Médaille d'or avec une note de **86/100** sélection **Gilbert et Gaillard 2012**

DOMAINE MAISON Pere & 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

www.domainemaison.com