

DOMAINE *MAISON*

Pere & Fils

CHEVERNY CREMANT DE LOIRE

Appellation

CHEVERNY ROSE A.O.C

Millésime

2010

Cépages

Pineau d'Aunis 30 % - Gamay 60 % - Cabernet 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 – Pressurage lent pneumatique -
Vinification en cuves thermo régulées.**

Couleur

Rose soutenu aux reflets saumonés bleutés.

Nez

Intense de fraise et banane.

Bouche

**Très équilibrée, offrant du volume dans un ensemble fruité
et une finale persistante.**

Impression Générale

Vin délicatement velouté et d'une belle harmonie.

Gastronomie

**Accompagnera subtilement les spécialités chinoises, les salades et
les grillades.**

Température

Servir de préférence à 10-12°C

Vieillessement

A boire jeune dans les 5 ans.

Distinctions

Liger d'Argent au Concours des Vins du Val de Loire Angers 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

www.domainemaison.com