# **LES VEILLEURS BLANC 2020**

## LES VINS DE VEILLOUX



#### Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Un nez élégant sur des arômes de fleurs blanche et zeste de citron. En bouche, une belle ampleur, une finale minérale avec une persistance aromatique très développée. Un vin tout en tendresse à marier avec une poêlée de st Jacques, un navarin de veau.

### Accords mets et vins

St Jacques, navarin d'agneau

#### **Détails**

Domaine: Domaine de Veilloux

Couleur : Blanc Millesime: 2020 Degrès: 13 %

Viticulture: Biologique

Bio: oui

Contenance: 0,75 L Cépages : Sauvignon Région : Val de Loire **Appellation:** AOP Cheverny

Nom du Vigneron : Matthieu Arcourt

## Dégustation

Robe: Dorée

Nez : Fleurs blanches et zeste de citron Bouche: Belle ampleur minérale

Finale: Longue et fraîche

Garde: 5 ans

Température de service : 12°

#### HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de Veilloux

## Caractéristiques

Terroir: Argile Calcaire

Cépage: 60% Sauvignon 40% Menu Pineau

Vendange: Manuelle Viticulture: Biologique

Vinification: Naturel, levures indigènes

Elevage: En barrique 11 mois

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos\_300x100/logo campargue.jpg