

Chavet Cuvée Exception



Le domaine Chavet, propriété familiale, nous surprends à chaque millésime par la qualité de ses sauvignons. Le marché Québécois en est un de prédilection pour la famille Chavet. La cuvée Exception est maintenant disponible pour le plus grand plaisir des amateurs de la Loire et les fans invétérés du vignoble Chavet.

Producteur: Domaine Chavet
Pays: France
Région: Vallée de la Loire
Appellation: Menetou-Salon
Cépage(s): Sauvignon blanc
Millésime(s): 2016
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 14.0%
Code S.A.Q.: 13616331
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 29.80\$
Prix (licencié): 25.92\$
Disponibilité: Disponible

Type de Sol :
KIMMÉRIDIEN

Vignoble :
100% SAUVIGNON □ 6500 pieds /ha

Vinification :
vendange retardée de 10 jours pour obtenir des arômes un peu différents, fermentation lente à basse température en cuve thermo-régulée, élevage de 14 mois sur lies fines; 80 % en cuve inox et 20 % en barriques de 228 l neuves

Commentaires de dégustation :

un sauvignon un peu différent (d'où le nom de la cuvée : « Exception ») . Complexe au nez (aubépine, agrumes, rose,) et long en bouche.

Accords mets et vin :

Ce sera le vin des poissons en et des viandes blanches en sauce, de la cuisine « gastronomique ».



La famille Chavet

Domaine Chavet

FRANCE

Depuis le XVII^e siècle, la famille Chavet cultive la vigne au coeur même du vignoble de Menetou Salon et a su développer un savoir-faire unique. Aujourd'hui avec un domaine viticole de 25 hectares, l'entreprise a investi dans des installations modernes pour satisfaire aux exigences du marché et des normes, mais n'a rien perdu de sa passion pour produire un vin de qualité dans le respect de la tradition et de la nature.