



TERRA
LAURA



Domaine de Montcy
Laura SEMERIA - Vigneron



Cheverny Blanc Clos des Cendres 2009

Type de sol : Sol silicieux reposant sur un argile jaune à silex.

Encépagement : Cépage Sauvignon 50 % et Chardonnay 50 %.

Vinification : naturelle, sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximum du terroir, avec une utilisation minimum et contrôlée de SO₂.

Robe : Jaune doré intense.

Nez : Discret nez légèrement confit .

Bouche : L'attaque franche se fond dans une bouche équilibrée et structurée marquée par des arômes minéraux.

Finale : La finale est riche, marquée par la longueur.

Impression globale : Vin frais, issu de vendanges manuelles de vieilles vignes, doté d'une grande élégance, il possède une belle structure.

Suggestion d'harmonie gourmande : Avec des crustacés (langoustines, crabes, huîtres, etc.) poissons en sauces ou cuisinés, viandes blanches mais aussi sur de nombreux fromages affinés à pâte pressé.

Température de dégustation : Servir en carafe à 8/10°.

Potentiel de garde : 5 à 6 ans