



TERRA
LAURA



Domaine de Montcy
Laura SEMERIA - Vigneron



Cour-Cheverny 2008

Type de sol : Argilo - silicieux.

Encépagement : 100 % Romorantin.

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

Robe : jaune doré.

Nez : Profond et complexe. Au premier nez les arômes de thym dominent puis apparaissent des notes de rhubarbe.

Bouche : Attaque franche, une bouche fraîche et puissante avec des notes aromatiques de noisette.

Finale : Équilibrée avec une grande longueur.

Impression globale : Un très grand vin sec bien équilibré exprimant toute la richesse et typicité du Romorantin.

Suggestion d'harmonie gourmande : A déguster à l'apéritif ou sur des coquilles saint Jacques ou une dorade à la mangue.

Température de dégustation : Servir en carafe à 10°.

Potentiel de garde : 10– 12 ans

