



TERRA
LAURA



Domaine de Montcy
Laura SEMERIA - Vigneron



Cour-Cheverny Claude de France 2009

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 paille.

Nez : Confit, associé à des notes d'ananas et mangue.

Bouche : Souple et ample.

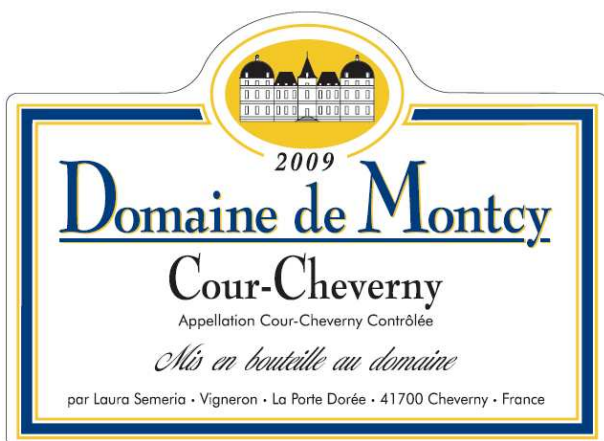
Finale : Généreuse.

Impression globale : Un vin moelleux issu des raisins en surmaturation vendangés après les premières gelées.

Suggestion d'harmonie gourmande : A l'apéritif ou sur une tarte à la rhubarbe ou une tarte à la cerise..

Température de dégustation : Servir en carafe à 10°.

Potentiel de garde : 10– 12 ans



Cuvée Claude de France