

# LA MAISON DES VINS DE CHEVERNY,

un rendez-vous incontournable !

Située à l'entrée du château de Cheverny, la Maison des Vins vous propose de découvrir l'appellation Cour Cheverny.

En effet, le système de dégustation original et unique en Europe vous offre la possibilité de déguster de nombreuses références en vin blanc AOC Cour Cheverny.



[www.maisondesvinsdecheverny.fr](http://www.maisondesvinsdecheverny.fr)

## Syndicat de l'AOC Cour Cheverny

1 avenue du Château

41700 CHEVERNY

Tél. 02 54 79 25 16

Fax 02 54 79 23 58

Mail : [contact@maisondesvinsdecheverny.fr](mailto:contact@maisondesvinsdecheverny.fr)



Cour Cheverny

L'abus d'alcool est dangereux  
pour la santé



# Cour Cheverny



Val  
de Loire

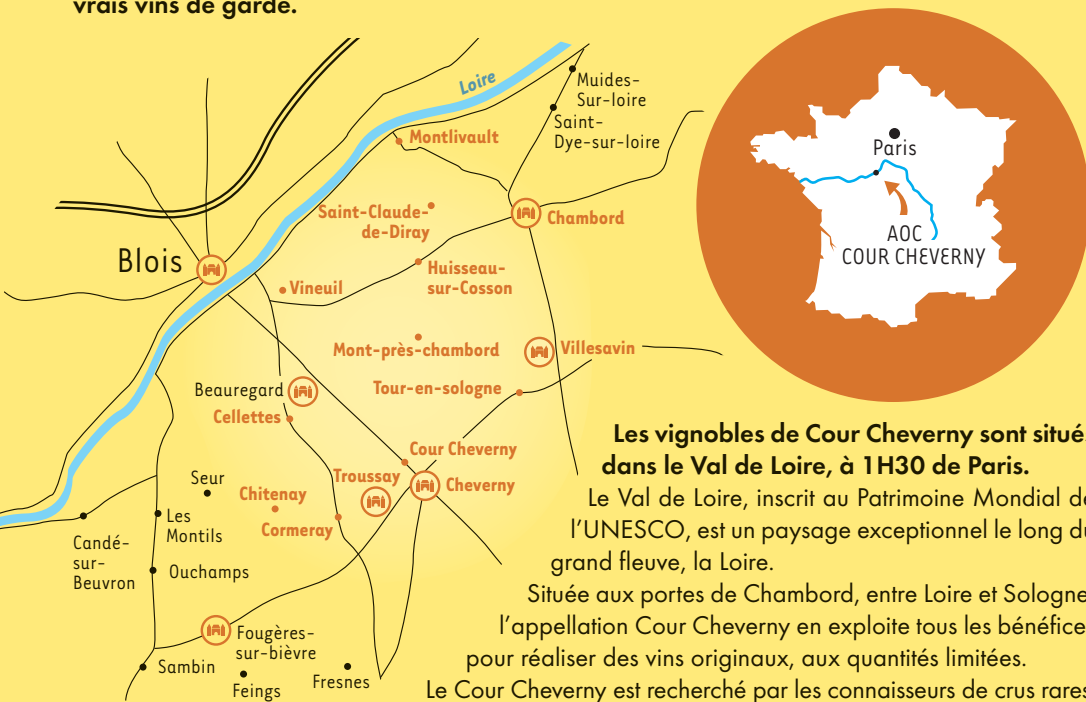
vin rare  
et séduisant ...

## UN CÉPAGE UNIQUE !

Il n'y a que des blancs sous l'étiquette **Cour Cheverny**. Et ces blancs sont tous issus d'un seul cépage, qu'on ne rencontre nulle part ailleurs, le **Romorantin**.

Très originale, cette variété donne aussi beaucoup de caractère et de corps au vin. Le sol, souvent argilo-silicieux ou argilo-calcaire, lui convient particulièrement bien.

**Les Cour Cheverny en tirent beaucoup de fraîcheur et un potentiel étonnant qui en fait de vrais vins de garde.**



**Les vignobles de Cour Cheverny sont situés dans le Val de Loire, à 1H30 de Paris.**

Le Val de Loire, inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, est un paysage exceptionnel le long du grand fleuve, la Loire.

Située aux portes de Chambord, entre Loire et Sologne, l'appellation Cour Cheverny en exploite tous les bénéfices pour réaliser des vins originaux, aux quantités limitées.

Le Cour Cheverny est recherché par les connaisseurs de crus rares.

## DES VINS DE CONNAISSEURS

**Le cépage du Cour Cheverny introduit par François 1er en 1519** est planté aux abords du château de Romorantin. Celui-ci s'adapte si bien à la région qu'il prend le nom de **Romorantin**.

**Le vin Cour Cheverny :** Il est sec et vif et se caractérise par une très grande longueur en bouche. Agréable dans sa jeunesse, lorsqu'il est dégusté "sur le fruit", il est particulièrement apte au vieillissement : sa robe prend alors des reflets dorés et ses saveurs délicates ont des notes de miel et d'acacia. Le Cour Cheverny peut être également un vin moelleux issu des raisins en sur maturation vendangés tardivement, après les premières gelées. Le vin Cour Cheverny est recherché par les amateurs de crus rares.

Dans sa jeunesse, le Cour Cheverny servi frais (8-10°) accompagnera asperges, poissons, coquilles Saint Jacques et viandes blanches. Avec l'âge, il se révélera le compagnon idéal d'un perdreau, d'un homard, voire d'une belle tranche de foie gras poêlée.

