



Appellation : AOC Pouilly-Fumé.

Dénomination : La Charmette.

Le domaine : Domaine Chauveau.

Vigneron de père en fils, Benoit Chauveau a repris une partie du vignoble de ses parents en 1995, puis de ses grands-parents en 1997. Aujourd'hui, le domaine compte une 15aine d'hectares en Pouilly Fumé, Pouilly sur Loire et Coteaux du Giennois sur différents types de sol (marnes kimméridgiennes, argiles à silex et calcaire de Villiers).

Le nom de Pouilly « Fumé » peut s'expliquer à la fois par son cépage et par son terroir. A maturité, les baies de la grappe de Sauvignon, appelé aussi « Blanc Fumé », sont recouvertes d'une pruine grise, couleur de fumée. Ce qualificatif provient aussi du fameux arôme « pierre-à-fusil », propre au terroir du Pouilly Fumé, que l'on retrouve dans leurs vins.

Le terroir : Marnes Kimméridgiennes et Calcaire de Villiers

Les Cépages : 100 % Sauvignon blanc.

Elevage : cuve inox. Elevage sur lies fines pendant 5 à 8 mois.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl et 37.5 cl.

Notre appréciation :

Robe jaune pâle cristallin, reflets verts. Nez plaisant entre tonalités florales, fruitées et miellées. La bouche fait preuve d'une grande délicatesse avec la même palette aromatique très friande. La finale est longue, saline, fraîche. Un pouilly de gastronomie.

Certification : HVE Niveau 3 et Terra Vitis.