



Appellation : AOC Cheverny Blanc

Dénomination : Cheverny.

Le domaine : Vignerons de Mont Près de Chambord.

Créée en 1931, la Cave Coopérative des Vignerons de Mont-près-de-Chambord se situe au cœur du vignoble de Cheverny, entre Loire et Sologne, côtoyant de prestigieux châteaux tels que Blois, Chambord et Cheverny. Elle récolte et vinifie les raisins de ses 22 adhérents sur 150 hectares. Avec près de 500 000 cols commercialisés par an, elle est aujourd'hui la première productrice d'AOC Cheverny.

Le terroir : Argilo-sableux.

Les Cépages : Sauvignon Chardonnay.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl et 37.5 cl.

Notre appréciation :

Vif et fruité comme son cépage principal, le Sauvignon, ce vin surprend par sa palette aromatique (pamplemousse, agrumes, fleurs blanches, cassis...). La bouche harmonieuse est équilibrée par le gras du chardonnay.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.

