



DOMAINE MAISON

Cheverny blanc

Le Cheverny blanc du Domaine Maison est élaboré principalement avec du Sauvignon Blanc mais également avec un peu de Chardonnay pour amener de la rondeur. Les raisins sont triés et égrappés avant d'être pressurés lentement.

La fermentation est effectuée en cuves avant un élevage de trois mois sur lies pour augmenter la rondeur et bonifier les arômes.

Sa robe jaune paille est lumineuse. Son nez frais est aromatique et se caractérise par ses notes de litchi, d'agrumes et de bourgeons de cassis. Sa bouche est magnifiquement acidulée et équilibrée par une finale ronde prolongée et très friande.

Servez le en apéritif, avec des crustacées ou des poissons grillés.