

**Cheverny Rouge 2023 "L'enclos du Petit Chien" Philippe & Fabienne ANGIER**

ce cheverny vous apporte des arômes de petits fruits rouges noirs, cassis, mûre, les tanins sont fondus, une longueur en bouche assez longue



**Référence :** 470206

**Prix :** 9.75 €

**Descriptif :**

**Cheverny Rouge 2023 "L'enclos du Petit Chien" Philippe & Fabienne ANGIER**

Le Domaine est en culture raisonnée en cours de certification Terra Vitis ou pour une petite partie en Biodynamie. Parcelle de 5ha sur la commune de Cour Cheverny sur des sols sableux sur argile de Sologne, argilo-calcaire, argilo-siliceux. Enherbement naturel, rendement de 50Hl/Ha

notes de dégustation :

D'une robe rouge légèrement teintée, ce cheverny vous apporte des arômes de petits fruits rouges noirs, cassis, mûre, les tanins sont fondus, une longueur en bouche assez longue et soyeuse, du velour .

cépages : Cépage: 65% Pinot Noir, 5% Malbec, 15% Gamay, 15% Cabernet franc.

accords : viandes blanches, volailles, carré d'agneau, fromages légers à pâte molle

T°S : 15 à 16°C

G : 4 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)