

COUR CHEVERNY Cuvée La Salamandre 2006 dom Philippe LOQUINEAU 75 cl

.Vous découvrez un nez sur le curry, la noix, le café, la cire d'abeille, la bouche est ronde, sur le curry, les épices, le coing, miellé, avec une belle



Référence : 470219

Prix : 29.95 €

Descriptif :

COUR CHEVERNY Cuvée La Salamandre 2006 dom Philippe LOQUINEAU 75 cl

Le domaine est une ferme du XIX^{ème}, jadis, avant le développement de la viticulture sur les sols sableux de Sologne, fleurissait le lupin jaune, « plante d'or » qui donna le nom à son domaine de 12 ha sur des sols argilo-calcaires et sableux conduit par Philippe LOQUINEAU qui s'est installé il y a une trentaine d'années en Sologne. Les vignes sont travaillées, intercep, labours, ébourgeonnage, gestion d'éco système, un travail minutieux dans les vignes comme au chais pour accomplir ses belles cuvées et le célèbre cépage Romorantin pour l'AOC Cour-Cheverny, appellation du Val de Loire qui a l'exclusivité du cépage « **Romorantin** » introduit par François 1^{er} en 1519. Ce dernier implanta ce cépage non loin du château de Romorantin où vivait sa mère, celui-ci s'adapta si bien à ce terroir qu'il prit le nom de Romorantin

notes de dégustation:

Une petite aération d'une demie heure lui apportera une belle ouverture olfactive. Vous découvrez un nez sur le curry, la noix, le café, la cire d'abeille, la bouche est ronde, sur le curry, les épices, le coing, miellé, avec une belle longueur.

cépage : 100% Romorantin, élevage en cuve thermorégulée

accords: coquilles saint jacques écrémées au curry, poissons en sauce, viandes blanches.... Le homard, un perdreau ou encore une tranche de foie gras poêlé

T°S: 10°C

G: 2022

[Lien vers la fiche du produit](#)