

CHEVERNY Blc 2023 Philippe LOQUINEAU La Favorite Domaine de Plante d'Or 75 CL

Le nez est franc, floral, sur le pamplemousse et les fruits exotiques. La bouche est élégante, droite, salivante, citronnée, puis avec un léger gras p



Référence : 470221

Prix : 12.05 €

Descriptif :

CHEVERNY Blc 2023 Philippe LOQUINEAU La Favorite Domaine de Plante d'Or 75 CL

Le domaine est une ferme du XIXème,jadis, avant le développement de la viticulture sur les sols sableux de Sologne, fleurissait le lupin jaune, « plante d'or » que 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 ya une trentaine d'année en Sologne.Les vignes sont travaillées, intercep, labours, ébourgeonnage, gestion d'éco système ,un travail minutieux dans les vignes comme au chais pour aocomplir ses belles cuvées et le célèbre cépage Romorantin pour l'AOC Cour Cheverny.

notes de dégustation :

Le nez est franc, floral, sur le pamplemousse et les fruits exotiques. La bouche est élégante, droite, salivante, citronnée, puis avec un léger gras par l'apport du chardonnay et on termine par une note salivante qui rafraichit en fin de bouche.

cépages: 80% de sauvignon, 20% chardonnay, sur des sols argilo- calcaires sablonneux. vinification en cuve thermorégulée,

accords: apéritif, poissons grillés, taboulé, plateau de fruits de mers, langoustines à la nage, poulet au citron, chèvre,

T°S : 8°C

G:2026

[Lien vers la fiche du produit](#)