

COUR CHEVERNY 2019 Cuvée Quatre Vingt Onze Philippe LOQUINEAU Dom de la Plante d'Or 75 cl

Le nez est frais, sur les agrumes, avec un côté fumé et amande. La bouche possède un beau volume avec un beau pep's, ciselée. Le terroir parle



Référence : 470217

Prix : 15.10 €

Descriptif :

COUR CHEVERNY 2019 Cuvée Quatre Vingt Onze Philippe LOQUINEAU Dom de la Plante d'Or 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 » 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 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 1er 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

Baptisée cuvée «Quatre-vingt onze » car c'est l'année de son installation et de son premier millésime

notes de dégustation :

Le nez est frais, sur les agrumes, avec un côté fumé et amande. La bouche possède un beau volume avec un beau pep's, ciselée. Le terroir parle avec une pointe de salinité qui s'exprime accompagné d'agrumes , la finale est pleine, équilibrée entre le gras et l'acidité , un beau Cour Cheverny à boire avec délectation

cépage : 100% Romorantin, élevage en cuve

accords: fruits de mer, pain de poissons, saint jacques pôellées, gambas au whisky, blanquette de veau, beaufort,

T°S: 8 - 10°C

G: 2026- 2029

[Lien vers la fiche du produit](#)