

# ARGILO 2020 BLANC

LES VINS DE VEILLOUX



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Nez minéral, sur le silex, la pierre à fusil. Une bouche complexe, à la fois ample et minérale, finale citronnée. Très belle précision, parfait sur un crustacé, une lotte à l'américaine, ou un fromage à pâte cuite.

## Accords mets et vins

Crustacé, lotte à l'américaine, fromage à pâte cuite

## Détails

**Degrès** : 13 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Bio** : oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Sauvignon  
**Région** : Val de Loire  
**Appellation** : AOP Cheverny  
**Nom du Vigneron** : Matthieu Arcourt  
**Couleur** : Blanc  
**Millesime** : 2020  
**Domaine** : Domaine de Veilloux

## Caractéristiques

**Terroir** : Argile Calcaire  
**Cépage** : 80% Sauvignon 20% Menu Pineau  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Biologique  
**Vinification** : Naturel, levures indigènes  
**Elevage** : En barrique 11 mois

## Dégustation

**Robe** : Dorée  
**Nez** : Silex et pierre à fusil  
**Bouche** : Structurée, minérale et citronnée  
**Finale** : Longue et fraîche  
**Garde** : 5 ans  
**Température de service** : 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de Veilloux

