



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CHEVERNY AOC, Domaine de Veilloux

Appellation : CHEVERNY aoc

Cépage : 85 % Sauvignon 15% menu pinot

Région : La Loire

Vinification : Elevé sur lies en cuve pendant 12 mois.

Garde : 2 à 4 ans

Dégustation : Beaucoup d'éclat pour ce vin, entre fruits frais, acidulés et agrumes, touche caillouteuse, et minérale. Fraîche. La bouche suit le même sillage reposant sur une bouche droite et magnifiquement tendue sans pour autant rogner sur la matière. Finale ciselée, minérale et saline en persistance pour une sensation aérienne.

Accords : Viandes blanches, volailles, plats exotiques non-épiciés

Producteur : Le domaine de Veilloux est une propriété familiale, située à Fougères-sur-Bièvre dans l'appellation Cheverny, au coeur de la Vallée de la Loire. D'une superficie de 25 hectares de vignes entourée de 25 hectares de terres cultivées, ce vignoble est au centre d'un véritable écosystème. La diversité de leur terroir leur permet d'élaborer différentes cuvées qui ont chacune une expression personnelle et identitaire. Les vignes ont été certifiées bio (Ecocert) en 1998. La sérénité règne sur ce doux coteau et Michel, Arnaud et Sylviane Quenioux n'y sont pas pour rien. Sous ce calme, la passion pour la terre et le vin est de mise. Michel a banni les produits chimiques depuis plus de quinze ans. La terre, il la bichonne, la surveille. « Le vignoble est cultivé en biodynamie, nous utilisons uniquement le soufre et la bouillie bordelaise ainsi que des tisanes de plantes. Nous avons remplacé le désherbage chimique par le travail du sol pour un meilleur enracinement de la plante et une amélioration de la vie microbienne. Afin de préserver l'expression du terroir, nous vinifions de façon traditionnelle, sans ajout de levures sélectionnées ainsi qu'en limitant les apports de soufre. »

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com