

# LES VEILLEURS BLANC 2020

LES VINS DE VEILLOUX



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Un nez élégant sur des arômes de fleurs blanche et zeste de citron. En bouche, une belle ampleur, une finale minérale avec une persistance aromatique très développée. Un vin tout en tendresse à marier avec une poêlée de st Jacques, un navarin de veau.

## Accords mets et vins

St Jacques, navarin d'agneau

## Détails

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

## Caractéristiques

**Terroir** : Argile Calcaire  
**Cépage** : 60% Sauvignon 40% Menu Pineau  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Biologique  
**Vinification** : Naturel, levures indigènes  
**Elevage** : En barrique 11 mois

## Dégustation

**Robe** : Dorée  
**Nez** : Fleurs blanches et zeste de citron  
**Bouche** : Belle ampleur minérale  
**Finale** : Longue et fraîche  
**Garde** : 5 ans  
**Température de service** : 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de Veilloux



image not found

[https://boutique.mauperier.com/photos\\_300x100/LOGO MAUPERIER.jpg](https://boutique.mauperier.com/photos_300x100/LOGO MAUPERIER.jpg)