



Cave des Vignerons de Mont-Près-Chambord - Les Borderies

Vignoble

Créée en 1931, la Cave Coopérative des Vignerons de Mont-Près-Chambord récolte et vinifie les raisins de ses 22 adhérents sur 145 hectares. Elle utilise les techniques les plus modernes et elle est régulièrement récompensée dans les concours et guides de référence.

Vinification

Lors de la vinification, a lieu un égrappage, une macération pelliculaire, puis un pressurage pneumatique à basses pressions. Les moûts obtenus sont refroidis et clarifiés par un débouillage d'une nuit. Les fermentations sont réalisées en cuves inox, par cépages et à température régulée de 15°C.

Dégustation

Ce vin est doté d'une robe jaune pâle aux reflets or. Il s'ouvre sur un nez expressif de cassis, de pamplemousse et de fruits exotiques. Il dévoile en bouche une belle fraîcheur citronnée. Il est équilibré, sur des notes de fruits exotique, avec une jolie persistance dans sa finale.

Il sera idéal à l'apéritif, servi à 11-12°C. Ce Cheverny s'accordera aussi parfaitement sur les poissons et les fruits de mer. Il est aussi excellent sur les asperges de Sologne ainsi que les fromages de chèvre.

Alcool 12,5°

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant

<https://www.la-cave-cellar.com>