

## Cheverny – Pascal Bellier

Vignoble | Vallée de la Loire

AOP | Cheverny

Typicité | Sec & expressif

Fournisseur | Pascal Bellier



### TERROIR

Sols silico-rocailleux sur sous-sols argilo-calcaires

### CÉPAGE

Sauvignon Blanc, Chardonnay

### VINIFICATION

Vinification alliant techniques modernes et traditionnelles.

### DÉGUSTATION

Couleur | *Robe brillante, jaune clair*

Nez | *Nez aux arômes gourmands de fruits frais (pomme verte)*

Bouche | *Bouche très soyeuse, souple et équilibrée. Un fruit croquant et frais (pomme, poire)*

### ACCORDS METS

Poissons à chair blanche, fromages frais, fromages à pâte dure, fruits de mer, charcuteries et terrines

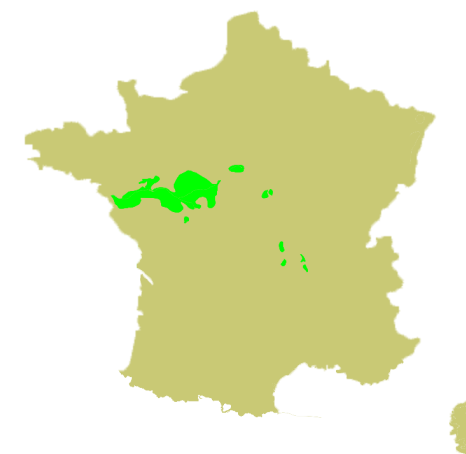
### SERVICE IDÉALE



10°C



VIN CLASSIQUE



### CARTE DES VINS

Un coup de cœur: frais et croquant sur une pointe de pomme acidulée