# **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**

Millesime : 2020 Degrès : 13 %

Viticulture: Biologique Contenance: 0,75 L Cépages: Sauvignon Région: Val de Loire

Nom du Vigneron : Matthieu Arcourt Domaine : Domaine de Veilloux

Couleur : Blanc

Appellation : AOP Cheverny

Bio: oui

# 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

# Caractéristiques

Terroir : Argile Calcaire

Cépage: 80% Sauvignon 20% Menu Pineau

Vendange : Manuelle Viticulture : Biologique

Vinification : Naturel, levures indigènes

Elevage: En barrique 11 mois

