

*Le Petit Chambord*



*François Cazin*

41700 CHEVERNY

**CHEVERNY BLANC**

*Appellation d'Origine Contrôlée*

**« Les Bisollières » 2020**

### **TERROIR – CEPAGE**

Sauvignon, cépage dominant, et Chardonnay (40 %).

Sol argilo-siliceux principalement et argilo-calcaire (parcelle de Sauvignon).

### **VINIFICATION**

Vendanges manuelles du 10 au 12 Septembre

Rendement : 40 hl/ha

Très belle maturité avec un bon équilibre sucre/acidité

Pressurage des raisins entiers, pas de levurage.

Fermentation à 18°, suivie d'un élevage sur lies fines jusque la fin de l'été.

### **MILLESIME 2020 « Les Bisollières »**

Pour cette cuvée nous réservons nos parcelles de Chardonnay et Sauvignon les mieux exposées et les plus âgées : 40 ans.

Un assemblage harmonieux rond et chaleureux avec du corps et de l'ampleur.

Production : 8 200 bouteilles

Mise en bouteilles : juillet 2022

Accompagnement : apéritif, poissons, viande blanche...

Sélection : Guide Hachette 2023 \*

