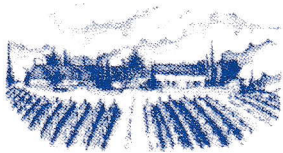


*Le Petit Chambord*



*François Cazin*  
41700 CHEVERNY

**CHEVERNY BLANC**  
*Appellation d'Origine Contrôlée*

*« Le Petit Chambord » 2023*

### **TERROIR – CEPAGE**

Sauvignon, cépage dominant, et Chardonnay (20 %).  
Sol argilo-siliceux principalement et argilo-calcaire (parcelle de Sauvignon).

### **VINIFICATION**

Vendanges manuelles du 14 au 27 Septembre - Rendement : 43 hl/ha

Pressurage des raisins entiers, pas de levurage.  
Fermentation avec des levures indigènes à 18° pendant 1 mois, suivie d'un élevage sur lies fine jusqu'au printemps. Fermentation malolactique – aucune filtration pendant l'élevage .

### **MILLESIME 2023**

Production : 39 000 bouteilles

Mise en bouteilles : printemps 2024

Garde : 3 à 5 ans

#### Dégustation - Accompagnement :

Sec , fruité, riche en bouche  
avec une finale fraîche et minérale  
pour accompagner entrées, fruits de mer,  
poissons de mer, asperges...

