

# Domaine Daridan

## Cour Cheverny Vieilles Vignes



<b>Zona:</b>	<b>Cour Cheverny – Vallée de la Loire - Touraine</b>
Vitigno:	100% Romorantin
Superficie:	2,7 ha
Terreno:	argilla e silicio
Età media della vigna:	35 anni
Vendemmia:	Meccanica
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	a temperatura controllata + malolattica
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	8°-10°



Vino prodotto con uva Romorantin, autoctona della Valle della Loira, introdotta nel 1519 da Francesco I°, nei terreni circostanti il castello in cui viveva sua madre. Una vera "chicca".

Limpido e brillante di colore giallo pallido. Al naso parte con note di pietra focaia, poi sviluppa aromi di confettura e di frutti gialli.

L'attacco al palato è franco e netto, sviluppa un bell'equilibrio tra l'untuosità e la finezza, con una lunga persistenza.

Si conserva fino a 7 anni sdraiato in luogo fresco.

### Abbinamenti



Vino ottimo da aperitivo o a tutto pasto con verdure, pesce e pollame nobile.



via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



**Chicche  
di Vino**