



AOC Cheverny Blanc – Vin de Loire

80% Sauvignon Blanc – 20% Chardonnay

Terroir

Sols siliceux et argiles à silex : fraîcheur et tension garanties.

Vinification

Fermentation en cuves inox thermo-régulées (14–18°C) sur 15 jours minimum.

Élevage sur lies fines, en cuve.

Profil

Nez expressif sur les agrumes.

Bouche équilibrée, avec du volume et une belle tension minérale.

Finale élégante, nette et saline.

Accords

Idéal en apéritif, parfait avec fruits de mer, poissons grillés, cuisine exotique ou fromages de chèvre.



contact@domainedaridan.com

[@domainedaridan](https://www.instagram.com/domainedaridan)

www.domainedaridan.com

DOMAINE
DARIDAN