



AOP Cheverny Domaine du Salvard

De geologische eigenschappen van Cheverny, sterk gekenmerkt door erosie en terrasvorming, zijn behoorlijk onderscheidend ten opzichte van de overige wijnstroken van de Loire. De bodemsamenstelling is er gevarieerd: zand, kiezelhoudende klei en het unieke Beauce kalksteen. Ook bijzonder: witte Cheverny is altijd een melange van sauvignon blanc verrijkt met tenminste 15% chardonnay waardoor de wijnen wat voller en complexer zijn. Voor rood vinden we pinot noir en gamay in de wijngaarden.

Domaine du Salvard is het trotse eigendom van de familie Delaille. “Le Salvard” werd in 1890 door Maurice Delaille verworven. Dit wijngoed uit een luisterrijk verleden verkeerde bij aankoop in een verwaarloosde toestand, maar met keihard werken wist Maurice het in zijn volle glorie te herstellen. Ook kocht hij extra wijngaarden aan. Vandaag de dag staat de 5e generatie Delaille aan het roer van dit inmiddels 45 ha tellende domein. De gebroeders Emmanuel en Thierry hebben wereldwijd succes en het leeuwendeel van de wijn wordt geëxporteerd o.a. ook naar de nouveau riche in Japan en China.

Appellatie: Cheverny AOP

Regio: Loire

Druivenrassen: 80% Sauvignon Blanc & 20% Chardonnay

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: fruitig-fris

Aroma: Uitbundig parfum van citrus, groene appel en fijne perzikbloesem.

Smaak: Sappige smaak met veel wit fruit, acacia, rijpe citroen en, dankzij de chardonnay, voldoende rondeur en body. Mooie lengte en minerale finale.

Serveren bij: Als aperitief, bij frisse voorgerechten.