



Nos Cuvées

ROSÉ DE SAIGNÉE, AOP CHINON

Mis en bouteille au mois de mars, voici un rosé léger et frais à la robe cœl de perdrix. Le nez est fin et fruité. La bouche acidulée et rafraichissante.

Un vin de repas et de copains, idéal pour l'apéritif ou pour accompagner salades, grillades et gambas aux beaux jours.

LES GALUCHES, AOP CHINON

Cette cuvée est issue de vignes plantées en bords de Loire sur les graviers et les sables. Mis en bouteille au printemps, ce vin conserve fruits et rondeur, caractéristiques des vins de Savigny.

Un vin de plaisir aux accents de fruits rouges à consommer tout au long de l'année.

LES PUY, AOP CHINON

Fruit de vignes exposées plein sud sur les plateaux argilo-siliceux de Chinon, cette cuvée à la robe rubis et aux tanins soyeux, est structurée et dévoile des arômes de cerises noires.

Un vin de sirène qui accompagne viandes blanches, volailles ou gigots d'agneau.

LES BOIS DE BEAUMONT, AOP CHINON

Les vignes de plus de 50 ans dont est issu ce vin plongent leurs racines dans les coteaux argilo-calcaires de l'appellation Chinon. Voici un vin charpenté, tannique et rond qui passe entre 12 et 18 mois en fût pour révéler tout son caractère. Une cuvée de roi pour manger une côte de bœuf ou un plateau de fromages de chèvre.

LE CLOS DE LA ROCHE, AOP CHINON

Une robe pourpre et des tanins de cuir. Une cuvée de tradition et de terroir, généreuse et souple comme le tuiffeau où les vignes sont plantées. Longueur en bouche et arômes expressifs sont révélés par un élevage en demi-muid de 12 à 24 mois. Nul doute, nous sommes au Clos de La Roche ! Une cuvée d'hiver et de repas de fêtes ; avec des plats du terroir, des gibiers patiemment cuisinés, l'accord sera parfait !

LES CINQ PÈRES, AOP CHINON

Une cuvée confidentielle dont le nom fait partie de l'histoire du Véron. Le chenin puise sa vivacité et sa minéralité dans les plateaux argilo-calcaires de Beaumont. Mise en bouteille au début du printemps, les arômes sont complexes et la finale acidulée, la pureté du fruit et sa couleur sont parfaitement respectées.

Un vin conseillé sur des plats épicés et des poissons.

