

ST  
ORI -  
CINAL \*  
COUR-CHEVERNY !

\*AOC COUR-CHEVERNY



VINS DE COUR  
**CHEVERNY.**  
APPELLATION CONTRÔLÉE

# SI COUR CHEV- ERNY...\*

L'AOC COUR-CHEVERNY

**Cette appellation  
confidentielle est  
réservée à un  
cépage blanc,  
unique et exclusif,  
le Romorantin.**



# SI STRUC- TURE\*

Selon la légende, en 1519, François 1<sup>er</sup> fit venir les premiers ceps de Bourgogne pour réaliser une plantation à proximité de Romorantin, ville où il projetait de construire une cité idéale d'après les plans de Léonard de Vinci.

Au 19<sup>e</sup> siècle, le cépage Romorantin était très cultivé dans notre région pour finalement trouver son terroir de prédilection autour du village de Cour-Cheverny, dans ce vignoble cité dans les années 1860 comme exemplaire pour sa qualité et pour le savoir faire des vigneron.

Les hommes, les sols, le climat singulier sous l'influence de la Loire et des lisières des forêts de Sologne ont permis de magnifier ce cépage exigeant au point de lui reconnaître une appellation spécifique, l'AOC Cour-Cheverny.



# Si Singulier\*

## Le vin blanc Cour-Cheverny

Généralement sec, plutôt vif, le Cour-Cheverny s'exprime sur des notes de fleurs blanches. La bouche est ciselée, généreuse et d'une grande longueur.

Ce vin est particulièrement apte à la garde grâce à sa structure et à sa minéralité. Il prend des reflets dorés après quelques années, des saveurs complexes et délicates mêlant les arômes de fleurs d'acacia et de miel.

Dans certains millésimes, des raisins de cépage Romorantin vendangés en sur maturité donnent naissance à des moelleux, associant alors la générosité et la fraîcheur.



### Dégustation

Dans sa jeunesse, le vin blanc Cour-Cheverny, servi frais (8-10°) accompagnera les asperges, les poissons, les coquilles Saint-Jacques et les viandes blanches.

Avec l'âge, il se révélera le compagnon idéal d'un perdreau, d'un homard ou encore d'une belle tranche de foie gras poêlé.



\*AOC COUR-CHEVERNY

## **The AOC (Registered designation of Origin) Cour-Cheverny**

**This limited appellation is reserved for a single white, exclusive and unique grape variety named Romorantin.**

*According to the legend dating from 1519, François 1st had the first vine stocks brought from Burgundy to plant them in the vicinity of Romorantin where he had intended to build an ideal city as seen in some plans drawn by Leonard de Vinci.*

*Throughout the 19<sup>th</sup> century, the Romorantin vine was cultivated in our region and finally settled around the village of Cour-Cheverny, which became the only place it was grown. In the 1860's, the vineyard of Cour-Cheverny was mentioned as an example for its quality and the expertise of its winegrowers.*

*Men, soils and the singular climate under the influence of the Loire River and at the edge of the forests of Sologne enabled this vine to reach its magnificence to the point that it was recognized as a specific appellation, the AOC Cour-Cheverny.*

**SI  
COUR  
CHEV-  
ERNY...\***

## **Dégustation des vins AOC Cheverny et AOC Cour-Cheverny**

### **Maison des Vins de Cheverny**

1, Avenue du Château  
41700 Cheverny  
+33 (0)2 54 79 25 16

### **Maison des Vins de Chambord**

Place Saint-Louis  
41250 Chambord  
+33 (0)2 54 50 98 40

**maisondesvinsdecheverny.fr**



*Réalisé par les vignerons de Cheverny et de Cour-Cheverny  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*



## **SO SINGULAR\***

### **Cour-Cheverny white wine**

Generally dry, rather crisp, the Cour-Cheverny white wine reveals notes of white flowers and grapefruit. It is characterised by its tight knitted, generosity and long finish.

*This wine is very suitable for ageing thanks to its structure and its well balanced maturity and freshness. After several years, it develops gold highlights and complex and delicate flavours blending aromas of acacia flowers and honey.*

*In some vintages, grapes of the Romorantin vine harvested in late maturation will give birth to sweet wines, thus blending generosity and freshness.*

### **Tasting notes**

*In its youth, the Cour-Cheverny white wine served chilled (8-10°) goes perfectly with asparagus, fish, scallops and white meat. Getting older, it will perfectly accompany partridge, lobster or a generous slice of pan-fried foie gras.*

\* AOC = registered designation of origin