

**SI  
GOUR-  
MAND\*  
CHEVERNY!**

**\*AOC CHEVERNY**



**VINS DE  
CHEVERNY.**  
APPELLATION CONTRÔLÉE

# SI CHEV- ERNY...\*

**Entre Loire et Sologne,  
l'appellation Cheverny  
bénéficie d'une situation  
géographique privilégiée  
dans le Val de Loire.**

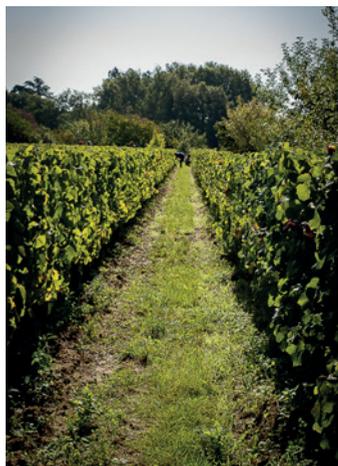
L'aire de l'AOC comprend 25 villages en rive gauche de la Loire. Elle produit des vins conviviaux en blancs, rouges et rosés. Ces vins fruités expressifs, ont différentes nuances en fonction du terroir et du vigneron qui le crée.



## **SO GOURMET\***

***Located between the Loire River and Sologne, the Cheverny appellation benefits from a privileged geographical situation.***

*The zone of the AOC includes 25 villages on the left bank of the Loire River. It is the place where convivial white, rosé and red wines are made. These wines with expressive fruity notes get different subtleties according to the terroir and the expertise of the winemakers.*



# SI GÉNÉ-REUX\*

## Cheverny Rouge

Ce vin gourmand se déguste avec des viandes blanches en sauce comme un poulet tandoori, des poissons à chair serrée comme le thon ou encore des viandes rouges grillées. Associez-le biensûr aux fromages et également aux carpaccios à l'huile d'olive, aux tians de légumes et aux desserts aux fruits rouges. Les crus issus de vieilles vignes accompagneront les plats en sauce. Composé majoritairement de Pinot Noir, le Cheverny rouge allie équilibre et vivacité. En bouche, le vin présente de légères notes épicées et de fruits soyeux. Le Gamay intervient de façon complémentaire et souligne la fraîcheur du vin.

## SO GENEROUS\*

### Cheverny red wine

*This rich full bodied generous wine goes perfectly with white meat in sauce such as tandoori chicken, thick fleshed fish such as tuna or grilled red meat. You can also associate it with cheese, carpaccios in olive oil, Provençal vegetables gratin and red fruit desserts. Composed of a majority of Pinot Noir grapes, the red Cheverny wine combines balance and liveliness. In the mouth, it reveals light notes of spices and silky fruit. The Gamay grape acts as a complementary variety accentuating the freshness of the wine.*

# SI SUB-TIL\*

## Cheverny Blanc

Ce vin sec et fruité, se boit idéalement à l'apéritif. Il est également le compagnon du poisson, des fruits de mer, des charcuteries et des fromages de chèvre... Le Cheverny blanc se révèle aussi avec une quiche aux brocolis et au bleu d'Auvergne, un aspic de gambas et Saint-jacques aux agrumes ou encore un poulet sauté aux herbes et au citron... Le Sauvignon est le cépage principal de ce vin vif et fin. Le Chardonnay et l'Orbois viennent renforcer l'équilibre et l'aspect minéral du vin.

## SO DELICATE\*

### Cheverny white wine

*This dry and fruity wine is an ideal companion for an apéritif and can accompany fish, seafood, delicatessen and goats cheese. It also pairs perfectly with a broccoli and « blue » cheese from Auvergne tart, gambas and scallops in aspic with citrus fruits or sauted in herbs and lemon chicken. Sauvignon is the main grape of this crisp and refined wine. Chardonnay and Orbois will come to reinforce the equilibrium and the mineral side of the wine.*





# SI ELE- GANT\*

## Cheverny Rosé

La fraîcheur est marquée par une note florale et légèrement épicée par le cépage Pinot Noir. Ce vin est très agréable en été, sous la tonnelle, avec des viandes grillées, salades ou encore un clafoutis de légumes d'été. Le Cheverny rosé a de la consistance et de la longueur en bouche, il s'accorde divinement bien avec la belle gastronomie.

## SO ELEGANT\* Cheverny rosé wine

*The freshness is emphasized by floral notes and sometimes gets spicy due to the Pinot Noir grape. This wine is very suited to the summer period, under a barrel vault, with grilled meat, salads or a summer vegetable tart. The Cheverny rosé is a full-bodied wine with a long finish. It pairs divinely well with gastronomy.*

# SI 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](http://maisondesvinsdecheverny.fr)



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

VINS DE  
**CHEVERNY.**  
APPELLATION CONTRÔLÉE