

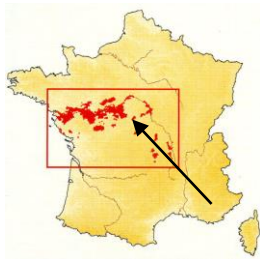


L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

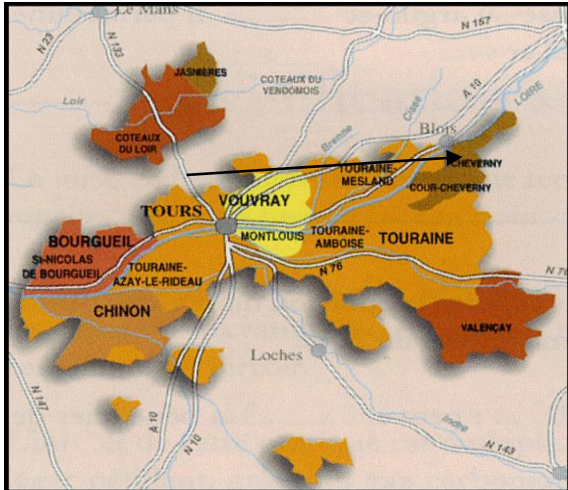
**Appellation**  
**A.O.C. Cheverny**  
**Cuvée des 4 vents**  
**Producteur : Domaine du croc du Merle**  
<https://www.domaineducrocdumerle.fr/>



**Région**  
**Val de Loire**  
**Sous région**  
**Centre**

**Situation géographique**  
**Au sud de Blois, sur la rive gauche de la Loire.**

**Millésime**  
  
**Note :**



**Principaux cépages**  
20 % Gamay,  
80 % Pinot noir  
  
**Nature du sol**  
Sols sableux  
  
**Climat**  
Sur des coteaux avec une bonne exposition.

**Observations**  
 Vignoble, classé AOVDQS en 1973 puis AOC par le décret du 26 mars 1993.  
 Existe en blanc, rouge et rosé.  
 Superficie du vignoble : 574 Ha pour 27 000 HI soit un rendement de base de 48 HI/Ha.  
 Domaine familiale de 12 Ha depuis 1794.  
 Rendement du domaine : 50 HI/Ha.  
 Age moyen de la vigne : 30 ans.  
 Production : 10 000 bouteilles.  
 Potentiel de garde : 5 ans.  
 Température de service de 14° à 15° C.

**Examen visuel :**  
■ Limpidité, intensité :  
■ Impression générale :

**Examen olfactif :**  
■ Intensité :  
■ Nuances aromatiques et impression générale :  
  
■ Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant**   
■ Attaque :  
■ Milieu de bouche :  
■ Finale :  
■ Conclusion :

**Accords Mets et Vin**  
Apéritifs ■ Viandes blanches ■  
Charcuteries ■ Viandes rouges ■  
Poissons  Fromages doux ■  
Fruits de Mer  Fromages forts   
Petits Gibiers  Desserts chocolat   
Gros Gibiers  Desserts fruits ■  
**Originalité**  
Il sera parfait pour une trilogie : charcuteries, viandes et fromages.

**Remarque :**  
En 1577, le parlement de Paris promulgue une loi interdisant aux parisiens l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 km) de la capitale. Pour répondre à sa demande, l'extension des plantations se fait dans un premier temps autour d'Orléans, puis de plus en plus vers l'aval, en direction de Blois et Tours.  
Son emblème est le château de Cheverny, de style Louis XIII, qui sert de modèle au château de Moulinsart. Plus au nord, on trouve l'appellation Cour Cheverny, élaborée à base de Romorantin, vin blanc réputé et de petite production et seul lieu de production de vin à base de romorantin en France.  
La production des vins de Cheverny est répartie en parts égales à moitié en blanc et moitié en rouge et rosé.  
Macération en cuve durant 8 jours, soutirages réguliers.