



DOMAINE  
DARIDAN

# DOMAINE DARIDAN

**N**ella regione della Loira, accanto al Châteaux de Cheverny et de Chambord nel comune di Cour-Cheverny, Benoit Daridan, viticoltore di 7ima generazione, nel 2001 ha deciso di riprendere i vigneti di famiglia dopo una lunga esperienza presso altri Vignerons.

Nel pieno rispetto del sole, della vite e di un territorio con formazioni argillose, silicee e calcaree, associando attrezzature moderne a metodi di vinificazione tradizionali, il Domain Daridan si prefigge l'obiettivo di valorizzare al meglio la tipicità delle denominazioni AOC Cheverny et Cour-Cheverny affiancandole ad un monovitigno unico e raro come il Romorantin, introdotto in Francia ai tempi di Francesco I di Francia nel XVI secolo.

Le Eccellenze che ci vengono offerte sono espressione sincera della passione e dell'amore della famiglia Daridan per la propria terra.

Proprietà / Fondatori:

**Benoit Daridan**

Inizio Attività:

**2001**

Vitivinicultura:

**culture raisonnée**

Ettari: **21**

Bottiglie prodotte:

**60.000**

Indirizzo:

**16 voie de la Marigonnerie- Cour-Cheverny (FR)**

-

**[contact@domainedaridan.com](mailto:contact@domainedaridan.com)**

**[www.domainedaridan.com](http://www.domainedaridan.com)**



# CHEVERNY BLANC CHEVERNY AOC

**Denominazione**  
AOC Cheverny

**Vitigni**  
Sauvignon e Chardonnay

**Vendemmia**  
Manuale

**Vinificazione**  
Acciaio

**Affinamento**  
Acciaio

**Formato**  
0,75 lt

**Caratteristiche**  
Colore giallo dai riflessi verde brillante; il naso si sviluppa tutto in freschezza su delle note di agrumi e frutta bianca mentre in bocca è vivo e rotondo con una spinta acida persistente ed elegante.

COUR-CHEVERNY  
VIELLES VIGNES  
COUR-  
CHEVERNY AOC

**Denominazione**

AOC Cour-Cheverny

**Vitigni**

Romorantin 100%

**Vendemmia**

Manuale

**Vinificazione**

Acciaio

**Affinamento**

Acciaio

**Formato**

0,75 lt

**Caratteristiche**

Colore giallo paglierino; il naso esprime note di pietra focaia che si sviluppano in mela cotogna; l'attacco in bocca è deciso, netto mantenendo un'ottima finezza ed equilibrio.





L'IRRÉSISTIBLE  
COUR  
CHEVERNY AOC

**Denominazione**  
AOC Cour-Cheverny

**Vitigni**  
Romorantin 100%

**Vendemmia**  
Manuale

**Vinificazione**  
Acciaio

**Affinamento**  
Acciaio/legno

**Formato**  
0,75 lt

**Caratteristiche**  
Colore giallo intenso; il naso esprime note di miele e fiori bianchi; in bocca è deciso, armonico e persistente senza risultare eccessivo.

L'INSTANT  
MÉTHODE  
TRADITIONNELLE  
BRUT

**Denominazione**

IGP Val de Loire

**Vitigni**

Chardonnay e Chenin in percentuali variabili

**Vendemmia**

Manuale

**Vinificazione**

Acciaio

**Maturazione**

Almeno 12 mesi in bottiglia

**Formato**

0,75 lt

**Caratteristiche**

Caratterizzato da una bollicina fine, al naso emerge l'aromaticità dello Chenin con la pesca ed il pompelmo seguita dall'nobiltà dello Chardonnay; in bocca ritornano le sensazioni appena descritte con una lieve nota fumée.

