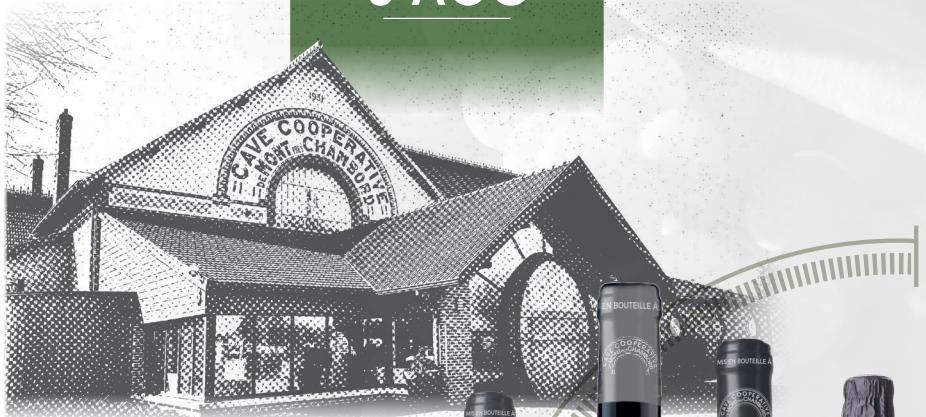




1 TERROIR
3 AOC



Visitez,
dégustez,
partagez!

- Caveau de dégustation
- Salle de réception
- Parking bus
- Boutique
- Boutique en ligne
- Évènements



VISITER LE SITE WEB
BOUTIQUE EN LIGNE



CAVE COOPÉRATIVE
DE PROPRIÉTAIRES RÉCOLTANTS
DEPUIS 1931

VINS DE
CHEVERNY
APPELLATION CONTRÔLÉE

CRÉMANT
DE LOIRE



1 terroir 3 AOC



☆ LA CAVE DES VIGNERONS DE MONT PRÈS-CHAMBORD

■ L'AOC CHEVERNY

■ CRÉMANT DE LOIRE

■ L'AOC COUR-CHEVERNY

■ VINS DE LOIRE

VINS DE
CHEVERNY
APPELLATION CONTRÔLÉE

■ L'AOC CHEVERNY

SITUÉE ENTRE LOIRE ET SOLOGNE, CÔTOYANT DE PRÉSTIGIEUX CHÂTEAUX (BLOIS, CHAMBORD, CHEVERNY...); L'AOC CHEVERNY, S'ÉTEND SUR 532 HECTARES ET 25 COMMUNES DU DÉPARTEMENT DE LOIR-ET-CHER.

Elle produit des vins blancs, rouges et rosés, généralement fruités et légers qui s'apprécient jeunes. Ce sont des vins tendres, conviviaux, authentiques et équilibrés.

■ L'AOC COUR-CHEVERNY

L'AOC COUR-CHEVERNY EST RÉSERVÉE À UN UNIQUE VIN BLANC PRODUIT SUR UNE SURFACE DE 58 HECTARES, ÉLABORÉ À PARTIR DU CÉPAGE ROMORANTIN BLANC.

Vin blanc de garde typé, il jouit d'une réputation qui en fait un vin particulièrement recherché des amateurs de vins rares.

L'AOC Cour-Cheverny : un cépage unique au monde !

CRÉMANT
DE LOIRE

* Notre coopérative se trouve à la croisée de ces 3 appellations !

■ CRÉMANT DE LOIRE

LES VINS DE CÉRÉMONIE ET PÉTILLANTS SONT REPRÉSENTÉS À TRAVERS UNE GAMME COMPLÈTE DE CRÉMANTS DE LOIRE, VINIFIÉS EN BLANC BRUT ET BLANC DEMI-SEC, AINSI QU'EN ROSÉ BRUT ET ROSÉ DEMI-SEC.

De la commune de Drain (à l'ouest d'Angers) à celle de Cheverny (à l'est de Tours), l'aire de production couvre les régions d'AOC d'Anjou, de Saumur, de Touraine et de Cheverny. Des vins surprenants, tant par leurs qualités que par leurs richesses aromatiques.



+ d'informations



Visitez notre site web et nos réseaux sociaux :

vigneronsdemontpreschambord.com





LA CAVE COOPÉRATIVE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

1931

FONDÉE EN 1931 AU CŒUR DE VIGNOBLES SÉCULAIRES, AU CENTRE D'UN TRIANGLE HISTORIQUE PRESTIGIEUX (BLOIS, CHAMBORD ET CHEVERNY), NOTRE COOPÉRATIVE INCARNE LE LIEN ENTRE LA GRANDE ET PRESTIGIEUSE HISTOIRE DES ROIS DE FRANCE ET CELLE DE LA VITICULTURE EN RÉGION CENTRE VAL-DE-LOIRE.

Cette longue histoire révèle les métamorphoses, les adaptations et les créations qui furent faites par nos aînés en réponse aux tumultes de l'histoire et aux évolutions des pratiques.

Depuis 1931, genèse de notre entreprise collective, nos coopérateurs-associés travaillent en héritiers respectueux et fidèles à ses valeurs.

NOS
JOURS

Aussi, notre coopérative pratique aujourd'hui une agriculture en phase avec les enjeux de son époque, évoluant entre les vendanges manuelles et les investissements dans des techniques et outils toujours plus avancés.

Visitez, dégustez, partagez!



S!

Une équipe, une coopérative, un lieu de vie et de création chargé d'histoire, qui vous accueillent et proposent tout au long de l'année :

- Des dégustations de nos produits,
- Des ateliers d'initiation à l'œnologie,
- Des produits du terroir,
- Des expositions trimestrielles d'artistes,
- Des animations,
- La possibilité d'y organiser vos événements professionnels...
- Une grande capacité d'accueil ...



Nos Vins !

VINS DE **CHEVERNY** AOC CHEVERNY
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE **BLANC**



Cheverny
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CUVÉE CLASSIQUE

Sa robe jaune pâle et son nez expressif s'ouvrent sur des arômes d'agrumes. La bouche, à l'attaque franche, offre une belle fraîcheur en résonance avec son aromatique acidulée.

ACIDITÉ
FRUIT
TANINS
SUCRE



SERVICE
7-8°C



ASSEMBLAGE
SAUVIGNON
CHARBONNAY

CLOS DE NOZIEUX

Sa robe cristalline et son nez complexe s'ouvrent sur des arômes de fruits blancs (pêche). La bouche, à l'attaque souple et riche, équilibrée par le Chardonnay, offre un final généreux et rond.

ACIDITÉ
FRUIT
TANINS
SUCRE



SERVICE
7-8°C



ASSEMBLAGE
SAUVIGNON
CHARBONNAY



JAPIER

Sa robe limpide et brillante, son nez s'ouvre sur des notes de bourgeons de cassis, typiques du Sauvignon. La bouche est fidèle aux arômes, avec une pointe de minéralité nuancée par la rondeur du Chardonnay.

ACIDITÉ
FRUIT
TANINS
SUCRE



SERVICE
7-8°C



ASSEMBLAGE
SAUVIGNON
CHARBONNAY

GN

Sa robe claire et son nez s'ouvrent sur des notes de fleurs blanches, telles que le lys. La bouche, à l'attaque subtile et florale, offre une longueur élégante.

ACIDITÉ
FRUIT
TANINS
SUCRE



SERVICE
7-8°C



ASSEMBLAGE
SAUVIGNON
CHARBONNAY



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Visitez, dégustez, comparez!



XC

Sa robe jaune pâle et son nez discret s'ouvrent sur des notes de thym et de rhubarbe. La bouche, à l'attaque vive, offre des arômes toastés délicats et une longueur surprenante.



SERVICE
8-10°C



MONOCÉPAGE
 ROMORANTIN

IER
 Sa robe aux reflets dorés et son nez s'ouvrent sur des nuances boisées. Vieilli un an en barrique de chêne, la bouche offre un bel équilibre entre le bois et le fruit, accompagné de notes de miel et d'une très grande longueur.



SERVICE
8-10°C



MONOCÉPAGE
 ROMORANTIN



LES GABARES

Sa robe jaune paille, son nez s'ouvre sur des arômes d'acacia. La bouche, puissante et douce, offre une longueur typique du Romorantin.



SERVICE
8-10°C



MONOCÉPAGE
 ROMORANTIN

CONFIDENCES DE NOVEMBRES

Sa robe or, son nez s'ouvre aux arômes confiturés de fruits en pleine maturité. La bouche élégante offre un bel équilibre entre l'onctuosité des sucres et la finesse du fruit.



SERVICE
8-10°C



MONOCÉPAGE
 ROMORANTIN



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Nos Vins !

VINS DE **CHEVERNY** AOC CHEVERNY
APPELLATION CONTRÔLÉE **ROUGE**



Cheverny
APPELLATION CHEVERNY CONTRÔLÉE

CUVÉE CLASSIQUE

Sa robe couleur cerise, son nez s'associe aux fruits croquants. La bouche, franche et légère, offre une belle résonance avec son aromatique de fruits rouges.

ACIDITÉ
FRUIT
TANINS
SUCRE



SERVICE
14-16 °C



ASSEMBLAGE
PINOT NOIR
GAMAY

TERROIR & TRADITION

Sa robe couleur rubis, son nez s'ouvre sur des notes de griottes. La bouche, à l'attaque franche mais délicate, offre de jolis tanins teintés de fruits rouges.

ACIDITÉ
FRUIT
TANINS
SUCRE



SERVICE
14-16 °C



ASSEMBLAGE
PINOT NOIR
GAMAY
CÔT



CHÊNE SACRÉ

Sa robe rouge grenat, son nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges mûrés. Vieilli un an en barrique de chêne, ce vin, aux nuances épicées, offre des tanins soyeux.

ACIDITÉ
FRUIT
TANINS
SUCRE



SERVICE
14-16 °C



ASSEMBLAGE
PINOT NOIR
GAMAY

VINS DE **CHEVERNY** AOC CHEVERNY
APPELLATION CONTRÔLÉE **ROSÉ**

Cheverny
APPELLATION CHEVERNY CONTRÔLÉE

CUVÉE CLASSIQUE

Sa robe rose saumonée, son nez s'ouvre sur des notes de fraises des bois. La bouche, à l'attaque franche et fruitée, s'adapte merveilleusement à la cuisine d'été et aux plats exotiques.

ACIDITÉ
FRUIT
TANINS
SUCRE



SERVICE
8-10 °C



ASSEMBLAGE
PINOT NOIR
GAMAY





ROSÉ BRUT & DEMI-SEC

Sa robe aux reflets saumonés laisse apparaître de fines bulles, son nez délicat rappelle les petits fruits rouges. La bouche, à l'attaque fraîche et souple, aux arômes de groseilles, apporte une structure ample et équilibrée.



SERVICE
7-8 °C



ASSEMBLAGE
PINOT NOIR
CABERNET
FRAN

BLANC BRUT & DEMI-SEC

Sa robe or blanc laisse apparaître de fines bulles, son nez s'associe aux fruits à chair blanche. La bouche est fidèle aux arômes et offre un bel équilibre entre fraîcheur et finesse.



SERVICE
7-8 °C



ASSEMBLAGE
PINOT NOIR
CHARDONNAY



CHAQUE ANNÉE SES NOUVEAUTÉS : LES CUVÉES SPÉCIALES

Au fil des saisons, au gré des vendanges et de l'inspiration du maître de chai, la cave coopérative enrichit son offre avec de nouvelles créations.

Aux côtés de nos gammes emblématiques, des collections éphémères et des vins de pays uniques voient régulièrement le jour, capturant l'essence d'un millésime, l'audace d'un assemblage ou l'originalité d'un élevage.

Des vins uniques, nés d'une passion toujours renouvelée, à découvrir et à partager au rythme de vos envies.

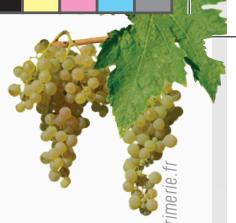


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

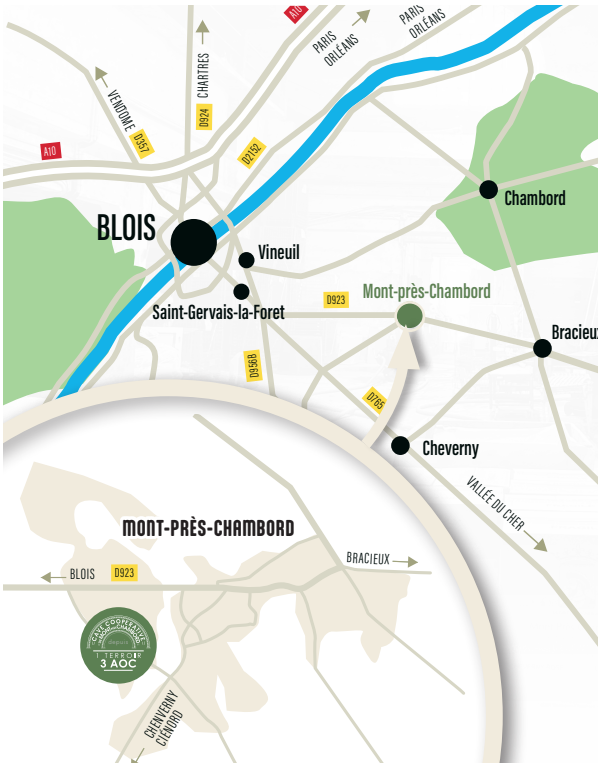


1 TERROIR
3 AOC

Visitez, dégustez, partagez!



Notre équipe vous accueille **du lundi au samedi** pour vous faire découvrir **nos vins, nos vignobles et leurs A.O.C., notre histoire et une sélection de produits de notre terroir !**



VISITER LE SITE WEB
BOUTIQUE EN LIGNE

LA CAVE DES VIGNERONS DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

816, la petite rue - 41240 Mont-près-Chambord

+33 (0) 2 54 70 71 15

contact@vigneronsdemontpreschambord.com

www.vigneronsdemontpreschambord.com

CAVE COOPÉRATIVE
DE PROPRIÉTAIRES RÉCOLTANTS
DEPUIS 1931

VINS DE
CHEVERNY
APPELLATION CONTRÔLÉE

CRÉMANT
DE LOIRE