

**DOMAINE SAUGER**

*Philippe SAUGER*

4 - Les Touches  
41 700 FRESNES

~ Vins de Loire ~  
APPELLATION COUR-CHEVERNY



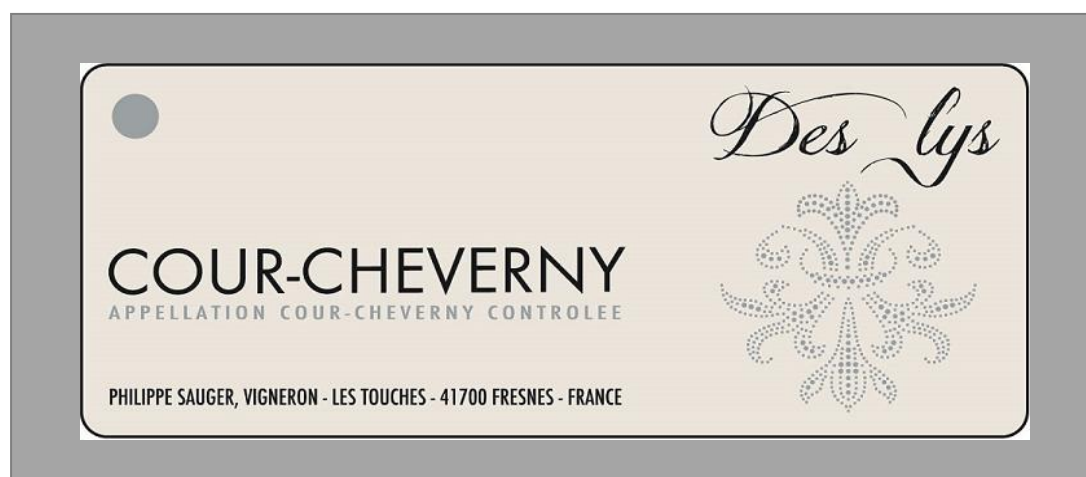
☎ 33-0 - 254 795 845

☎ 33-0 - 254 790 335

Mail : [domaine.sauger@orange.fr](mailto:domaine.sauger@orange.fr)  
Web Site : [www.domaine-sauger.com](http://www.domaine-sauger.com)

**AOC COUR-CHEVERNY**

*Des Lys*



### FICHE TECHNIQUE

Situé au plein Coeur de la France, en Sologne, à quelques kilometres seulement des plus grands Châteaux de la Loire tels que Chambord, Cheverny, Blois ou Chenonceau, le Domaine Sauger se transmet de Père en Fils depuis 1870 ... 5 générations.

|                    |   |
|--------------------|---|
| Cépage:            | 100% Romorantin (Cépage local)  |
| Rendement:         | 50 Hl/Ha  |
| Sol /Terroir:      | Sablo-Argileux  |
| Climat:            | Océanique avec été tempéré  |
| Vendange:          | Cépage à maturité tardive. Vendange manuelle à maturité optimale.   |
| Vinification:      | Pressurage direct des baies avec une légère macération pelliculaire et maîtrise des températures pour extraire un maximum de fruits et d'arômes. Vinification en cuve inox thermorégulées.  |
| Dégustation:       | Romorantin s'exprime parfaitement sur ce terroir et produit un vin fin, d'exception, aux arômes complexes de miel et d'acacia. Blanc sec sur la vivacité, subtil avec une belle longueur en bouche.   |
| Accord Mets & Vin: | Sur sa jeunesse, ce vin accompagnera asperges, poissons, coquilles Saint Jacques et viande blanche. Après quelques années de garde, il sera apprécié avec une volaille grillée ou en sauce, un homard ou une belle tranche de foie gras poêlée. |
| Service & Garde:   | Servir entre 8 et 12 degrés.<br>Vin de garde: Peut se conserver facilement, même au delà de 10-15 ans.  |