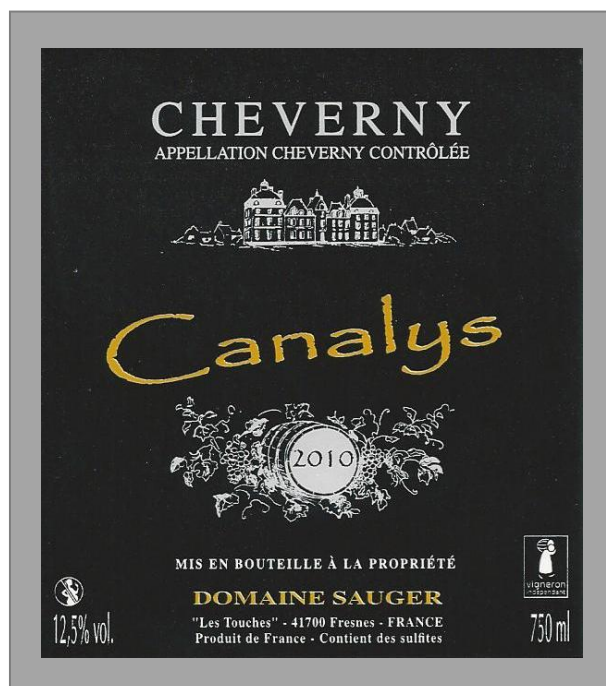




## AOC CHEVERNY BLANC VIEILLES VIGNES

# Canalys



### FICHE TECHNIQUE

<b>ORIGINE :</b>	Le Domaine Sauger est situé sur la rive gauche de la vallée de la Loire, au cœur du Loir-et-Cher et des Châteaux de la Loire tels que Cheverny, Chambord, Blois ou encore Chenonceau et borde également la Sologne, paradis de la nature.
<b>CLIMAT :</b>	Climat océanique à océanique tempéré l'été, influencé par les grandes forêts de Sologne (Forêts domaniales de Chambord, Cheverny et Forêt de Russy).
<b>TERROIR :</b>	Sablo-argileux.
<b>CEPAGES :</b>	60 % Sauvignon Blanc - 40 % Chardonnay.
<b>VENDANGE :</b>	Manuelle.
<b>RENDEMENT :</b>	40 hl/ha.
<b>VINIFICATION :</b>	Macération pelliculaire et maîtrise des températures pour extraire un maximum de fruits et d'arômes. Vinification en barrique de chêne pendant 1 an.
<b>GENERALITES :</b>	Issu du mariage de Sauvignon et Chardonnay ayant une maturité très développée et dégageant des arômes soutenus avec une longueur gustative très puissante.
<b>DEGUSTATION :</b>	Boire frais. A consommer dès maintenant ou pendant trois à huit ans.
<b>ACCORDS METS/VIN :</b>	Poissons en sauce, Viande blanche en sauce, fromage tel que le Beaufort ou en Apéritif.
<b>SERVICE &amp; GARDE:</b>	Servir entre 8 et 12 degrés suivant la saison.