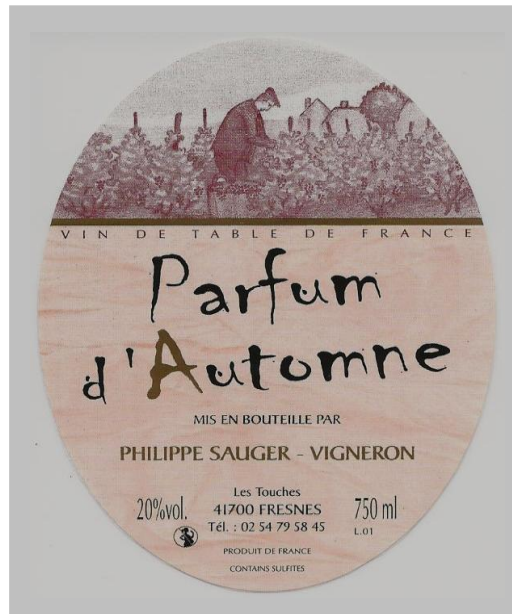




VIN DE FRANCE BLANC SAUVIGNON - VENDANGE TARDIVE
Parfum d'Automne



FICHE TECHNIQUE

ORIGINE :	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.
CLIMAT :	Climat océanique à océanique tempéré l'été, influencé par les grandes forêts de Sologne (Forêts domaniales de Chambord, Cheverny et Forêt de Russy).
TERROIR :	Sablo-argileux.
CEPAGE :	100% Sauvignon Blanc.
VENDANGE :	Vendange manuelle vers la fin du mois d'octobre, après surmaturation des raisins.
RENDEMENT :	25 hl/ha.
VINIFICATION :	Traditionnelle avec maîtrise des températures, extraction au maximum des arômes et des fruits.
GENERALITES :	Le Sauvignon s'exprime parfaitement sur ce terroir. Ce vin d'exception garde naturellement du sucre résiduel, en parfaite harmonie avec une très belle fraîcheur, ce qui lui confère une grande ampleur ainsi qu'une longueur en bouche.
DEGUSTATION :	Très bel équilibre entre le fruit et le sucre.
ACCORDS METS/VIN :	En apéritif ou avec un foie gras, ou encore avec un dessert au chocolat.
SERVICE :	Boire frais - Servir entre 7 et 8 degrés. Vin de garde jusqu'à 10 ans.