

**DOMAINE SAUGER**

*Philippe SAUGER*

~ Vins de Loire ~  
APPELLATION CHEVERNY

☎ 33-0 - 254 795 845

☎ 33-0 - 254 790 335

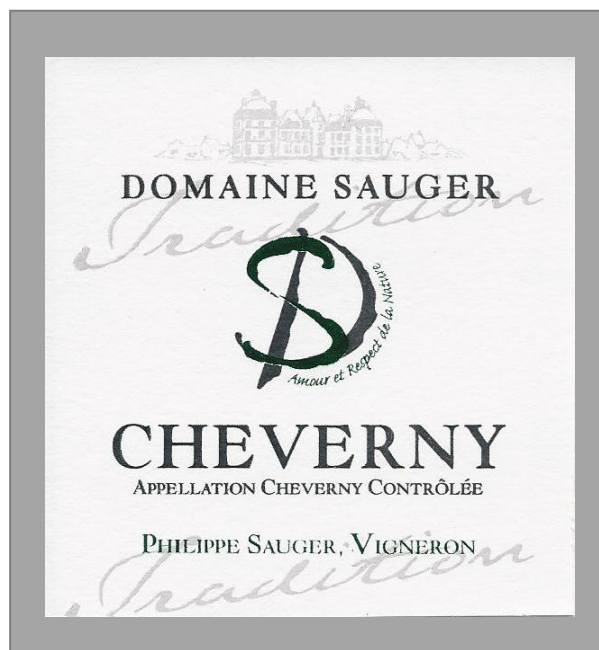
4 - Les Touches  
41 700 FRESNES



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

## AOC CHEVERNY BLANC

*Tradition*



### 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.
- CEPAGES :** 80 % Sauvignon Blanc - 20 % Chardonnay.
- VENDANGE :** Mécanique.
- RENDEMENT :** 60 hl/ha.
- VINIFICATION :** Vendange à maturité optimale (analyse et dégustation des raisins).  
Tri - éraflage pour la majeure partie.  
Pressurage direct des baies, pour la majeure partie. Macération pelliculaire (20 à 25%), Débourage statique ou au froid pendant 12 à 24h.  
Fermentation lente à 18°C pendant trois semaines en cuves inox thermorégulées. Pas de fermentation malolactique.  
Soutirage dès l'achèvement de la fermentation, puis élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.
- DEGUSTATION :** Issu de l'alliance entre le Sauvignon qui s'exprime parfaitement sur ce terroir et le Chardonnay qui apporte l'élégance. Vin blanc aux reflets brillants sur un ton gris-vert, qui développe au nez des arômes de citron.
- ACCORDS METS/VIN:** Fruits de mer, poissons, coquillages, asperges
- SERVICE & GARDE:** Servir entre 8 et 10°C - A boire dans les 2 - 3 ans