

DOMAINE SAUGER

Philippe SAUGER

~ Vins de Loire ~
APPELLATION CHEVERNY

☎ 33-0 - 254 795 845

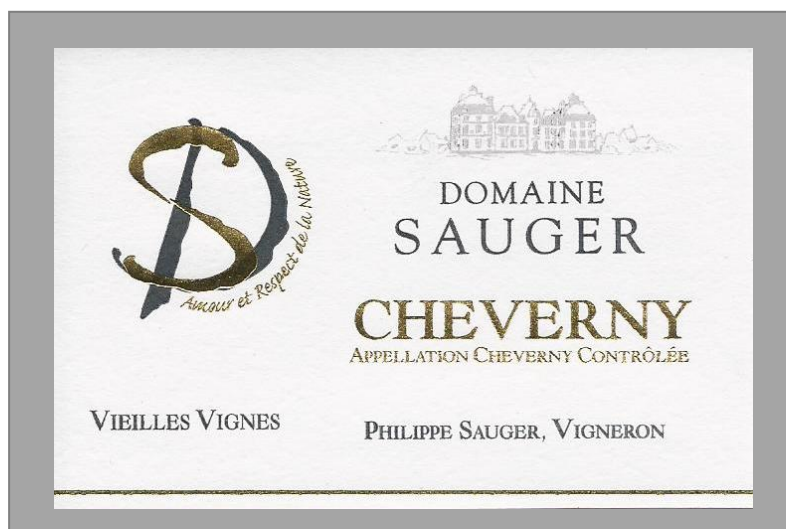
☎ 33-0 - 254 790 335

4 - Les Touches
41 700 FRESNES



Mail : domaine.sauger@orange.fr
Web Site : www.domaine-sauger.com

AOC CHEVERNY BLANC Vieilles Vignes



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 :** 60 % Sauvignon Blanc - 40 % Chardonnay.
- VENDANGE :** Manuelle.
- RENDEMENT :** 40 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.
- GENERALITES :** Issu du mariage de Sauvignon, qui s'exprime parfaitement sur ce terroir et Chardonnay, qui apporte l'élégance et la souplesse.
- DEGUSTATION :** Dégage des arômes d'agrumes très soutenus, avec une longueur en bouche très puissante. Un premier nez doté d'une belle expression sur une note de pamplemousse, un deuxième nez plus nuancé, distinguant des arômes de sous-bois (jeunes pousses). Equilibre harmonieux entre l'acidité et le fruité.
- ACCORDS METS/VIN :** En apéritif. Avec un Poisson en sauce, des coquilles Saint-Jacques, les escargots, les asperges et certains fromages.
- SERVICE & GARDE :** Servir entre 8 et 12 degrés suivant la saison.
Boire frais, maintenant ou pendant trois à cinq ans, suivant les millésimes.