

**DOMAINE SAUGER**

*Philippe SAUGER*

~ Vins de Loire ~  
APPELLATION CHEVERNY

☎ 33-0 - 254 795 845

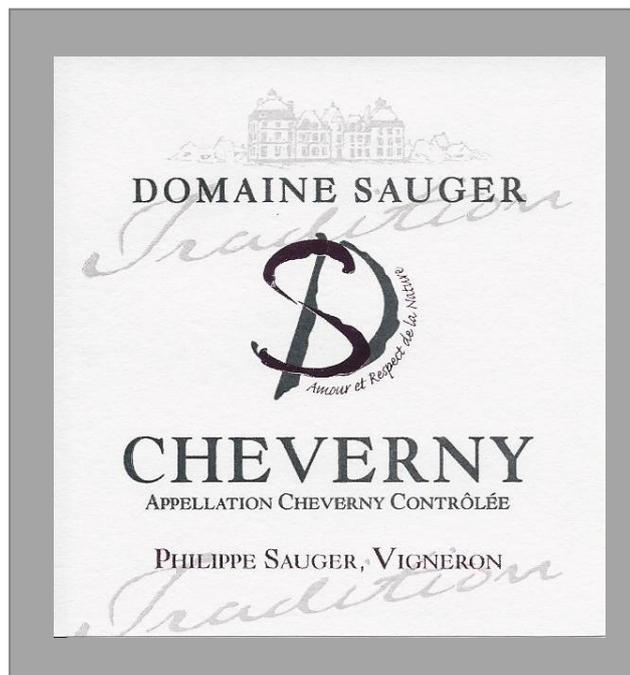
📠 33- 0 - 254 790 335

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 ROSE *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 :** Pinot Noir, Gamay, Côt
- VENDANGE :** Mécanique.
- RENDEMENT :** 60 hl/ha.
- VINIFICATION :** Pressurage des baies - Vinification Traditionnelle avec maîtrise des températures.
- DEGUSTATION :** Arômes acidulés. Une mise en bouche vive et dotée d'une bonne ampleur. Joli vin souple dont la fraîcheur est teintée d'une note épicée, quelquefois légèrement grillée.
- ACCORDS METS/VIN :** En apéritif - Avec les grillades, pizzas, charcuterie ou les mets épicés.
- SERVICE :** Servir entre 8 et 12 degrés. Boire frais, de préférence dans l'année.