

DOMAINE SAUGER

Philippe SAUGER

~ Vins de Loire ~
APPELLATION CHEVERNY

☎ 33-0 - 254 795 845

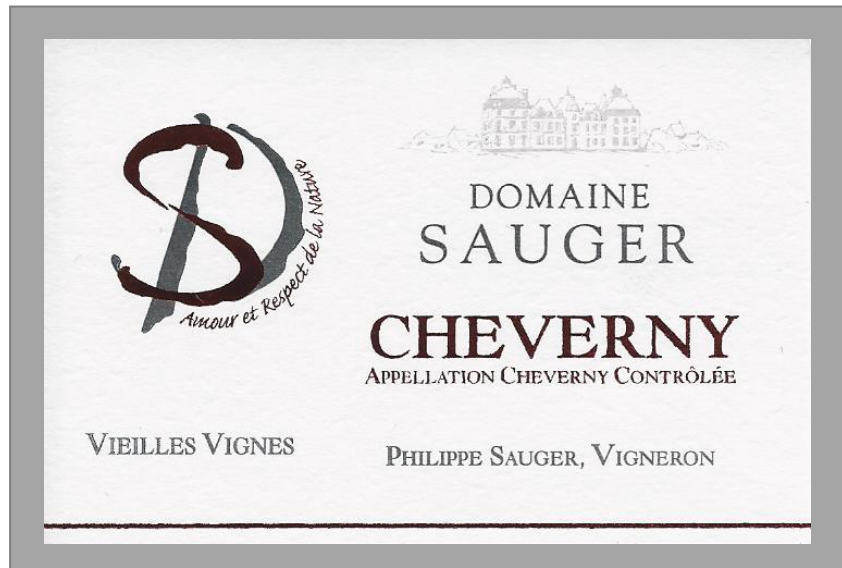
☎ 33-0 - 254 790 335

4 - Les Touches
41 700 FRESNES



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

AOC CHEVERNY ROUGE 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 :** 80 % Pinot Noir - 15 % Gamay - 5 % Côt.
- VENDANGE :** Manuelle.
- VINIFICATION :** Cuvaison de 12 à 20 jours avec maîtrise des températures, remontage 1 à 2 fois par jour, élevage en barriques pendant douze mois pour 50 % du volume (barriques de 1 à 5 vins).
- RENDEMENT :** 40 hl/ha.
- GENERALITES :** On retrouve l'alliance Gamay - Pinot Noir en grande dominance avec le Côt qui apporte une structure très charnue. Ces raisins récoltés manuellement, associés à un léger passage en barriques, donneront des vins de bonne garde.
- DEGUSTATION :** Boire chambré. Arômes de fruits rouges bien mûrs.
- ACCORDS METS / VIN :** Viandes rouges, gibier, fromage.
- SERVICE & GARDE:** Servir entre 16 et 18 degrés - A consommer dans les 5-7 ans.