

**DOMAINE SAUGER**

*Philippe SAUGER*

~ Vins de Loire ~  
APPELLATION CHEVERNY

☎ 33-0 - 254 795 845

☎ 33-0 - 254 790 335

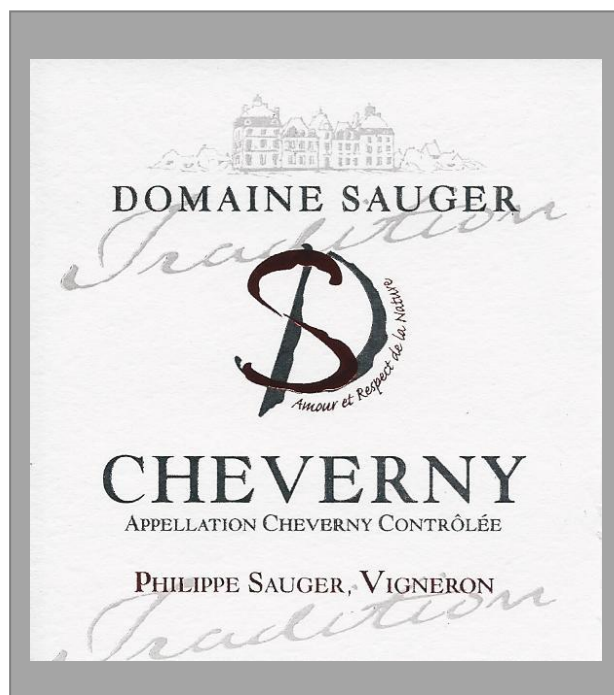
4 - Les Touches  
41 700 FRESNES



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

## AOC CHEVERNY ROUGE

*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 :** 70 % Pinot Noir – 25 % Gamay – 5 % Côt (Malbec).
- VENDANGE :** Mécanique.
- RENDEMENT :** 60 hl/ha.
- VINIFICATION :** Vendange à maturité optimale. Tri à la vigne et en cave. Vinification séparée de chacun des cépages de l'assemblage, en modulant les durées de macération et remontages, macérations de 8 à 12 jours, à 28°C.  
Décuvage, pressurage doux et fermentation malolactique à 18-20°C.  
Elevage en cuve Inox pendant 4 à 6 mois pour garantir l'optimum du fruité.
- DEGUSTATION :** Issu du mariage heureux entre la fraîcheur et le gouleyant du Gamay et la légère dominance du Pinot Noir. Belle robe rouge vif brillant, aux arômes de fruits rouges (griottes)
- ACCORDS METS/VIN :** Salades composées, Viandes blanches, poissons, grillades et fromages.
- SERVICE & GARDE :** Servir entre 15 et 16 degrés – A boire dans les 2 – 3 ans.