



Domaine SAUVAT

Nymphéa

Puy-de-Dôme - Tinto 2016

Región :	Loire
DOC :	Puy-de-Dôme
Nombre del vino :	Nymphéa
Color :	Tinto
Añada :	2016
Variedades :	Pinot (100%)
Graduación alcohólica :	12,7 %
Formato de botella :	75 cl



ELABORACIÓN

Cultivo sostenible.

Vendimias manuales tradicionales.

Despalillado total, Fermentación en barril de roble, Prensado, Utilización de levaduras indígenas, Fermentación maloláctica, Bâtonnage (Removido de lías regular).

Crianza en barril de roble, Embotellado manual, tapón tradicional de corcho, Crianza sobre lías.



DEGUSTACIÓN

VISTA : Color roja, profunda, reflejos rojo rubí.

NARIZ : Complejo, expresivo, potentes aromas de cereza al Kirsch, aromas de frutos negros, aromas de sotobosque.

BOCA : Profunda, rica, amplia, taninos finos, taninos precisos, redondo, estructurado, buena persistencia.



SERVICIO

TEMPERATURA : De 15° a 17°

GUARDIA : Servicio Entre 2018 y 2020



MARIDAJE DE PLATOS Y VINOS : Filete de ternera, Entrecot a la parrilla, Chuletas de cordero, Tournedós, Capón en brocheta



DISTINCIÓN

Le guide Hachette des vins 2019 : 1 estrella(s)

Concours International de Lyon 2018 : Medalla de oro

Concours des vins Féminalise 2018 : Medalla de oro

Powered by **Plugwine**

