



Domaine Sauvât

Argile

Côtes d'Auvergne - Rouge 2016

Région :	Loire
Appellation :	Côtes d'Auvergne
Denomination :	Boudes
Cuvée :	Argile
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Gamay (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Egrappage total, Fermentation en foudre de chêne.
Elevage en foudre de chêne.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, profonde, reflets violines.
NEZ : Expressif, puissant.
BOUCHE : Complexe.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf, Faisan, Chevreuil , Volailles, Magret de canard



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2018 : Vin cité

Powered by **Plugwine**

