



# Domaine SAUVAT

## Anthéus

Côtes d'Auvergne - Blanc 2016

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Côtes d'Auvergne
<b>Cuvée :</b>	Anthéus
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (100%)
<b>Alcool :</b>	12,8 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en barrique, Pressurage, Utilisation de levures indigènes, Bâtonnage régulier.

Mise en bouteille manuelle, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, éclatante, reflets or vert.

**NEZ :** Génereux, harmonieux, subtils arômes de fleurs blanches, arômes de fruits confiturés, légers arômes de vanille.

**BOUCHE :** Complexe, riche, ample, tanins gras, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 9° et 11°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2021



**ACCORDS METS ET VINS :** Langoustines, Filet de sole, Poissons à la crème, Foie gras pôelé, Fromages



### DISTINCTIONS

Concours des vins Féminalise 2018 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

