



Domaine Sauvat

INDIGÈNE

Côtes d'Auvergne - Blanc 2018

Région :	Loire
Appellation :	Côtes d'Auvergne
Cuvée :	INDIGÈNE
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	12,7 %
Contenance :	75 cl

La fraîcheur et le fruit caractérisent cette jolie cuvée . Le nez associe des agrumes à de légères notes fleurs blanches. La bouche se montre souple et délicate ,épaulée par une certaine acidité contenue qui contribue à son équilibre et sa longueur .



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Vendanges entières, Fermentation en cuve inox, Utilisation de levures indigènes, Pressurage direct.
Elevage en cuve inox, Mise en bouteille manuelle.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, éclatante.
NEZ : Fruité, minéral, subtils arômes de fleurs blanches.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7° et 9°
GARDE : A consommer entre 2019 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Terrine de poisson, Carpaccio de Saint-Jacques, Filet de sole, Poissons grillés



DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2019 : 14/20, Vin cité

Powered by **Plugwine**

