



Domaine Sauvât

NEIGE

Sans indication géo. - Ambré 2018

Région :	Loire
Appellation :	Sans indication géo.
Cuvée :	NEIGE
Couleur :	Ambré
Millésime :	2018
Alcool :	13,5 %
Contenance :	50 cl

Une cuvée rare en vendange dite " tardive " issue du cépage gamay , avec une robe tuilée , soyeuse qui a été récoltée sous la neige et vinifiée en barriques quelques mois . Une véritable curiosité gustative autour des arômes de fruits , fraise , framboise ... Neige pourra être dégustée en apéritif , avec des desserts aux fruits ...



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles, récolte tardive.

Vendanges entières, Fermentation en fût de chêne, Utilisation de levures indigènes, Pressurage direct, Sucre résiduel.

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur framboise, profonde, reflets rouges.

NEZ : Aromatique, subtil, arômes de fraise, arômes de fruits rouges, arômes de groseille.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Desserts aux fruits, Desserts aux fruits rouges, Glaces et sorbets

Powered by **Plugwine**

