



Domaine SAUVAT

Nymphéa

Puy-de-Dôme - Rouge 2017

Région :	Loire
Appellation :	Puy-de-Dôme
Cuvée :	Nymphéa
Couleur :	Rouge
Millésime :	2017
Cépages :	Pinot (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Fermentation en fût de chêne, Pressurage, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique, Bâtonnage régulier.

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



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, profonde, reflets rubis.

NEZ : Complexe, expressif, puissants arômes de cerise kirchée, arômes de fruits noirs, arômes de sous-bois.

BOUCHE : Profonde, riche, ample, tanins fins, tanins précis, rond, corps structuré, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 17°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Filet de bœuf, Entrecôte grillée, Côte d'agneau, Tournedos, Chapon à la broche



DISTINCTIONS

Concours International de Lyon 2019 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

