



Domaine SAUVAT

Anthéus

Côtes d'Auvergne - Blanc 2018

Région :	Loire
Appellation :	Côtes d'Auvergne
Cuvée :	Anthéus
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	13,2 %
Contenance :	75 cl

Une bouche envoûtante illuminant vos sens pour cette cuvée de Chardonnay élevée en barriques sur lies fines. Nez frais et fruité avec des notes de fruits grillés. Une bouche qui possède une belle trame avec des arômes de fruits confiturés et une finalité persistante, complexe et riche avec des réminiscences de notes vanillées.



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 : Généreux, 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 2020 et 2024



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

Powered by **Plugwine**

