



# Domaine SAUVAT

## Les Demoiselles

Côtes d'Auvergne - Rouge 2018

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Côtes d'Auvergne
<b>Denomination :</b>	Boudes
<b>Cuvée :</b>	Les Demoiselles
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Cépages :</b>	Gamay (100%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Un gamay convivial que l'on débouche et partage avec générosité avec ses amis qui arrivent à l'improviste autour de grillade , saucissonnade , tapas , barbecue ....



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox, Macération carbonique partielle, Utilisation de levures indigènes. Elevage en cuve inox, Filtration légère, Mise en bouteille manuelle, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rouge, soutenue, reflets violines.

**NEZ :** Délicat, fruité, arômes de cassis, légers arômes de framboise, subtils arômes de fruits noirs, arômes de poivre noir.

**BOUCHE :** Fruitée, délicate, gouleyante, tanins fins, tanins ronds, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 14° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2019 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** Charcuteries, Viandes rouges grillées, Viandes blanches, Volailles, Fromages



### DISTINCTIONS

Concours des Ligiers 2019 : Liger d'argent

Powered by **Plugwine**

