



Domaine SAUVAT

Nymphéa

Puy-de-Dôme - Rouge 2018

Région :	Loire
Appellation :	Puy-de-Dôme
Cuvée :	Nymphéa
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
Cépages :	Pinot (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Une impression d'élégance et de notes de sous bois pour ce 100% Pinot noir. Nez exprimant une certaine finesse avec des notes de petits fruits rouges, de cerises kirschées. En bouche, une matière présente autour de tanins soyeux. Une belle bouteille !



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 2020 et 2024



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

Powered by **Plugwine**

