



# Domaine Sauvât

## ARGILE

Côtes d'Auvergne - Rouge 2019

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Côtes d'Auvergne
<b>Denomination :</b>	Boudes
<b>Cuvée :</b>	ARGILE
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2019
<b>Cépages :</b>	Gamay (100%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

En signant cette cuvée de gamay élevée 12 mois en fûts de chêne de 300l, le domaine Sauvât a choisi de révéler l'un des meilleurs terroirs volcaniques d'Auvergne sur le terroir de Boudes. Un vin de personnalité, de caractère qui vous surprendra par sa couleur intense et ses arômes autour du poivre et des épices et de fruits noirs. Une belle bouteille qui peut attendre 1 à 2 ans.



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles.  
Egrappage total, Fermentation en foudre de chêne.  
Elevage en foudre de chêne.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur pourpre, profonde, reflets violines.  
**NEZ :** Expressif, puissant.  
**BOUCHE :** Complexe.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°  
**GARDE :** A consommer entre 2019 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** Côte de bœuf, Faisan, Chevreuil, Volailles, Magret de canard

Powered by **Plugwine**

