



# Domaine Sauvat

## INDIGÈNE

Côtes d'Auvergne - Blanc 2020

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| <b>Région :</b>      | Loire             |
| <b>Appellation :</b> | Côtes d'Auvergne  |
| <b>Cuvée :</b>       | INDIGÈNE          |
| <b>Couleur :</b>     | Blanc             |
| <b>Millésime :</b>   | 2020              |
| <b>Cépages :</b>     | Chardonnay (100%) |
| <b>Alcool :</b>      | 13,2 %            |
| <b>Contenance :</b>  | 75 cl             |

Ce chardonnay confidentiel séduit par son nez discret mais délicat de petites fleurs blanches avec un brin de minéralité à l'arrière plan . Tout est douceur et légèreté , élégance et finesse , le palais se montre harmonieux et tendre à la fois . Une jolie bouteille !



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles.  
Vendanges entières, Fermentation en cuve inox, Utilisation de levures indigènes, Pressurage direct.  
Elevage en cuve inox, Mise en bouteille manuelle.  
Sols argilo-calcaires.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or vert, éclatante.  
**NEZ :** Fruité, minéral, subtils arômes de fleurs blanches.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 7° et 9°  
**GARDE :** A consommer entre 2021 et 2023



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Terrine de poisson, Carpaccio de Saint-Jacques, Filet de sole, Poissons grillés

Powered by **Plugwine**

