



# Domaine SAUVETE

## ANTEA

Touraine Chenonceaux Rouge 2018

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Touraine Chenonceaux
<b>Cuvée :</b>	ANTEA
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Cépages :</b>	Cabernet franc (20%) / Côt (80%)
<b>Alcool :</b>	14,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Issu de nos meilleurs coteaux le long du Cher - d'où l'appellation Touraine Chenonceaux - cette cuvée allie complexité aromatique, concentration et élégance. Riche en arômes de petits fruits noirs, elle dévoile aussi des notes de réglisse et de d'épices.



### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles en caissettes.

Vendanges entières, Fermentation thermo-régulée, Macération carbonique totale, Utilisation de levures indigènes.

Filtration légère, Elevage sur lies.

Sols argilo-calcaires.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, intense.

**NEZ :** Complexe, puissant, généreux arômes de violette, généreux arômes de fruits noirs.

**BOUCHE :** Aromatique, généreuses notes de fruits noirs, tanins fins, longue persistance.

Powered by Plugwine

