

Identification du vin		Région : Vallée de la Loire	
Appellation :	Cheverny		
Dénomination :	Domaine Sauger - vieilles vignes vinifié en barriques		
Producteur :	Domaine Sauger et fils		
Cépages :	Chardonnay : 30 %, Sauvignon : 70 %		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	1999	Genre : Blanc	Alcool : 12° Prix : 7,95

A S P E C T	Couleur :	Jaune or à reflets gris
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Franc
	Intensité :	Moyenne, devenant discrète avec l'évolution
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : Chique au citron. Agrumes, citron confit, zeste d'orange, pomme oxydée, poire
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Belle finale en rondeur, une note d'amertume
	Equilibre :	
	Structure :	Structure moyenne, de belles matières mûres, beaucoup de gras et de rondeur
	Arômes :	Massepain, amande, agrumes, brioche, beurre, fruits secs (noisette), citron confit
	Persistance :	4 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Très beau vin agréable
----------------------	----------------------	------------------------

R E M	Remarques :	
----------------------	--------------------	--