

SAINT-VÉРАН

Cépage : Chardonnay

Couleur : Blanc

Terroir : Mâconnais ; sol argilo calcaire ; exposition Sud-Est
Âge de la vigne : 40 ans
Culture : Méthode de **lutte raisonnée**, vignes enherbées

VINIFICATION

Récolte mécanique et manuelle
Débourbage et vinification à basse température
Embouteillage au domaine, filtration légère

ÉLEVAGE

Élevé minimum 6 mois en cuve inox

DÉGUSTATION

Oeil : Robe claire
Nez : Parfums d'agrumes et une pointe de minéralité
Palais : Un vin élégant et racé

SERVICE

Température de service : 9-10°C

Accord mets-vins : Idéal avec les poissons, entrées froides et peut se servir à l'apéritif



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90
contact@lagammebeaujolaise.com
237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com