

SAINT-VÉРАН

"à la côte"

Cépage : Chardonnay

Couleur : Blanc

Terroir : Chasselas, orientation Sud-Ouest, sol composé de marnes grises

Âge de la vigne : 40 ans

Travail : Viticulture raisonnée respectueuse de l'environnement, sans utilisation d'insecticides, sol labouré sous les ceps avec bandes engazonnées naturellement, taille guyot baguette à plat afin de réduire le rendement et favoriser une belle maturité du raisin.

VINIFICATION

Vendange machine/manuelle, pressurage direct avec refroidissement du jus, fermentation alcoolique et malolactique, levure indigène.

MATURATION

Elevé en fût de chêne pendant 4 mois et passage ensuite en cuve inox pendant 8 mois avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

œil : robe jaune clair, brillante, or pâle

Nez : arôme de fruits(pêche, poire), acacia

Bouche : attaque nette et franche, note d'agrumes, minéral (silex, pierre à feu), vin avec de l'acidité et du gras qui apporte une structure harmonieuse, ronde et fraîche.

SERVICE

Température service : 11/13°C

Garde : 5 à 10 ans

Accords mets et vins : Fruit de mer, poisson à chair onctueuse, fromage de chèvre, comté.

