

Saint-Véran

Géologie : Sols argilo-calcaires du jurassique, le vignoble occupe de petits cirques pentus orientés Est/Sud-Est entre 250 et 300 mètres d'altitude.

Age moyen : 50ans

Cépage : 100% chardonnay

Vinification : Traditionnelle, élevage en cuves inox et émail, pressurage pneumatique, débouillage en cuve thermo-régulée. Maîtrise totale des températures pendant les fermentations par un système de drapeaux dans chaque récipient. Soutirage et assemblage fin avril. Mise en bouteille entre avril et septembre.

Dégustation : Ce vin présente une robe or pâle reflets blancs. Un nez complexe frais et fruité révèle des notes de poires mûres et d'agrumes mais aussi de miel, d'épices et de fleurs d'acacia. La bouche est fraîche malgré une attaque douce et veloutée. On retrouve des arômes de citron et de poire, portés par une grande finesse et une belle longueur.

Accords mets et vins : Poissons, crustacés, volailles, andouillettes et fromage de chèvre.

Potentiel de vieillissement : Vins d'apéritifs et de garde de 5 à 7 ans.

