

SAINT – VERAN

« Tirage Précoce »

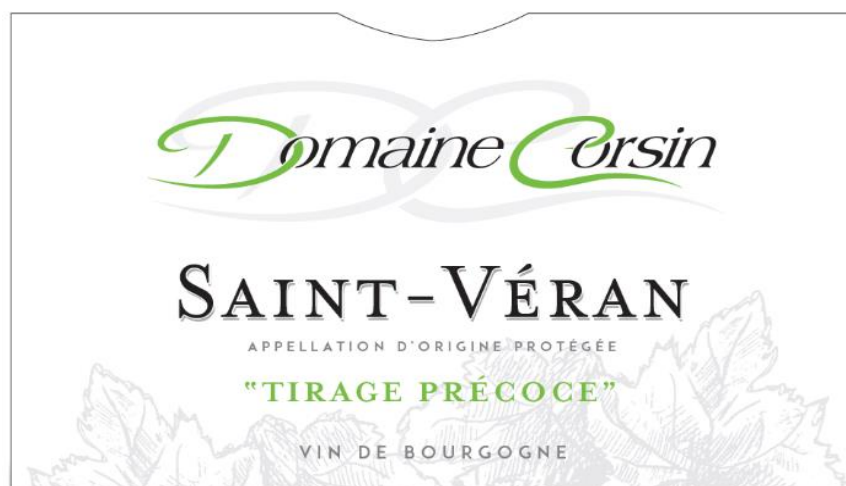
Commune de production : Davayé

Age moyen des vignes : 25 ans

Sol : Argilo-calcaire

Densité de plantation : 8500
pieds/ha

Encépagement : Chardonnay



Terroir :

Les vignes sont exposées Nord/Nord-Est, et sur un relief en forme de cirque alternant entre pente douce et pente forte, celui-ci apporte une exposition optimale qui favorise un bon ensoleillement et une bonne maturité des raisins.

Vinification :

- Vendange manuelle - Pressurage pneumatique - Débourage statique - Mise en fermentation en cuve thermo-réglée

Elevage :

En cuve inox, sur lies fines.

Embouteillage :

Par nos soins, en fin d'hiver après une sélection des cuvées s'exprimant le mieux à cette époque de l'année.

Service entre 11 et 13°C. Idéal pour vos apéritifs ou débuts de repas, il accompagnera vos crustacés, charcuterie et fromage de chèvre. Garde : 2 à 3 années.