

SAINT – VERAN « Vieilles Vignes »



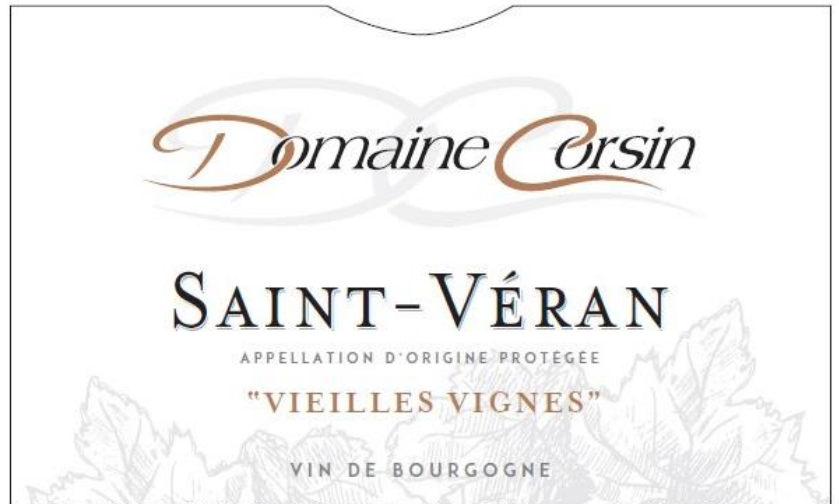
Commune de production : Davayé

Age moyen des vignes : 40 ans

Sol: Argilo-calcaire, prédominance en calcaire

Densité de plantation : 8500 pieds/ha

Encépagement : Chardonnay



Vinification :

- Vendange manuelle - Pressurage pneumatique - Débourage statique - Départ de fermentation en cuve thermo-régulée - Soutirage en fûts (en partie) en cours de fermentation

Elevage :

En fûts de chêne pour 35% sur lies fines, avec bâtonnage.

Assemblage des cuvées élevées en fûts et cuves inox après 8 mois d'élevage.
Embouteillage : Par nos soins, l'été suivant le récolte.

Dégustation :

Œil clair, limpide. Nez discret, fin, élégant. Une complexité aromatique entre les fruits blancs et le bois frais. Une bouche fraîche à caractère minéral et généreuse.

Service entre 13 et 14°C. Accords parfaits avec le poisson, les fruits de mer, la viande blanche et les escargots. Garde : 4 à 6 années.