

## 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
- Débourageage statique
- Mise en fermentation en cuve thermo-régulée

### 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.*

