

## 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.*