



SAINT VÉРАН

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2022

Terroir : Les vignes sont situées sur la commune de Chasselas dans l'appellation Saint-Véran, au cœur de la région viticole du Mâconnais en Bourgogne. Le sol argilo-calcaire, associé à un climat continental tempéré, offre des conditions idéales pour la culture du Chardonnay.

Vinification : Les raisins sont récoltés à la main pour garantir une sélection rigoureuse des grappes. La vinification se fait en cuves inox à température contrôlée pour préserver la fraîcheur et les arômes. Une partie de la cuvée est élevée en fûts de chêne pour apporter des nuances boisées et de la complexité au vin.

À la vigne : Culture de type raisonnée, biodiversité développé.

Format disponible : Bouteille de 75 cl

DÉGUSTATION & SERVICE

Dégustation :

Robe : Jaune paille brillante.

Nez : Arômes complexes d'agrumes, de fruits à noyau (pêche, abricot) et de notes florales (acacia, tilleul), avec des nuances de vanille et de noisette apporté par fût.

Bouche : Ronde et équilibrée, avec une belle vivacité. Des saveurs de fruits mûrs se mêlent à des notes minérales et une subtile touche boisée en finale.

Accords Mets & Vins :

Idéal en apéritif, accompagné de fruits de mer, de poissons grillés ou de volailles en sauce crémeuse. Se marie également bien avec des plats à base de fromages à pâte molle, des risottos aux champignons, ou des salades composées.

Potentiel de garde : Peut vieillir quelques années en cave pour développer des nuances plus complexes. 3 à 5 ans

Teneur en alcool : 13 %

Température de service : à servir frais entre 10° et 12 ° degrés

