



EARL Germain BERNARD
Les Correaux
71570 LEYNES
Tél. 03 85 35 11 59
bernardleynes@yahoo.fr
www.chateaudescorreaux.fr

SAINT-VERAN AOC *Clos des Juillys*

CEPAGE	100 % Chardonnay, choix rigoureux de plants greffés selon nos désirs en Bourgogne.
AGE DES VIGNES	De 15 à 35 ans
SUPERFICIE	4 ha 20
RENDEMENT	60 hl/ha
PRODUCTION ANNUELLE	33000 bouteilles
NATURE DU SOL	Sol argilo-calcaire du jurassique, sous-sol Trias gréseux
METHODE DE VINIFICATION	La récolte s'effectue avec soin à maturité optimale. Le jus est obtenu après pressurage pneumatique et est débourbé avec précaution après 24 heures. La température est régulée à 19° afin d'exhaler les arômes subtiles de ce vin et d'obtenir une totale dégradation des sucres. L'élevage se fait de façon traditionnelle en cuve pendant une période de 5 à 6 mois. Les vins reposent ainsi sur leurs lies fines de fermentation qui leur permet de se garnir en arômes et rondeur. Pendant cet élevage en cuve, la fermentation malolactique se déclenche naturellement.
MISE EN BOUTEILLE	Avant la mise en bouteille, les vins sont filtrés délicatement. Ensuite les bouteilles reposent couchées jusqu'à pleine maturité en box palette jusqu'à leur expédition. Soins et rigueur accompagnent toutes ces opérations pour garantir au consommateur qualité et authenticité

Ce Saint-Véran est un cru de Bourgogne à la robe cristalline et aux reflets jaune or. Il est doté d'une grande complexité aromatique où l'on distingue des parfums de fruits à chair blanche et des nuances de figue. Le corps ample et gras et la finale vive et ferme lui confèrent puissance et équilibre.

Ce cru de Bourgogne est apprécié de l'apéritif au dessert, à servir entre 11 et 13°C.

