



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

SAINT-VERAN AOC « *Les Spires* »

CEPAGE	100 % Chardonnay, choix rigoureux de plants greffés selon nos désirs en Bourgogne
AGE DES VIGNES	65 ans
SUPERFICIE	0 ha 50
RENDEMENT	40 hl/ha
PRODUCTION ANNUELLE	2500 bouteilles
NATURE DU SOL	Sol argilo-calcaire du jurassique, sous-sol Toarcien
METHODE DE VINIFICATION	Récolte soigneuse de la vigne à maturité optimale. Le jus obtenu après pressurage pneumatique est clarifié avec précaution après 24 heures. L'élevage en fût français de chêne de 1 à 4 ans exige de l'attention et un contrôle soigné et apporte de la rondeur au vin. A la disparition du sucre résiduel, on réalise la fermentation malolactique en barrique.
MISE EN BOUTEILLE	A la propriété par le vigneron : après l'analyse de mise en bouteille, le vin est filtré modérément, puis tiré et bouché. Les bouteilles sont stockées jusqu'à pleine maturité, et conditionnées pour l'exécution de chaque commande, au jour le jour

Le Saint-Veran « Les Spires » possède une robe jaune or lumineuse. Le nez exalte des notes de fruits confits. Elevé en barrique, on retrouve en bouche des arômes de pêche, de citron, et des notes beurrées. Il est équilibré et enveloppant.

Ce grand vin blanc accompagne les viandes blanches, les poissons, ainsi que certains fromages. A servir entre 12 et 13°C.

C'est un excellent vin de garde, vous pouvez l'apprécier jusqu'à une dizaine d'années après la récolte des raisins.

