



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

SAINT-VERAN AOC « *Vieilles Vignes* »

CEPAGE	100 % Chardonnay, choix rigoureux de plants greffés selon nos désirs en Bourgogne.
AGE DES VIGNES	De 35 à 45 ans
SUPERFICIE	Des parcelles : 2 ha
RENDEMENT	62 hl/ha
PRODUCTION ANNUELLE	15000 bouteilles
NATURE DU SOL	Sol argilo-calcaire du jurassique, sous-sol Trias supérieur
METHODE DE VINIFICATION	Récolte soignée de plusieurs vignes d'âge comparable à maturité optimale. Le jus obtenu après pressurage pneumatique est clarifié avec précaution après 24 heures à froid. La température est réglée à 18° pour obtenir le maximum d'arômes pendant la fermentation. Celle-ci conduit à un vin sans sucre résiduel de façon naturelle pour les 3/5 du vin qui sont élevés en fûts de chêne français âgés de 1 à 4 ans pendant environ 11 mois. La fermentation malolactique est réalisée pendant l'élevage du vin pour une meilleure rondeur. Le vin est attentivement suivi, soigné et contrôlé pendant toute la durée de l'élevage.
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-Véran « Vieilles Vignes » est issu de vignes d'une cinquantaine d'années qui lui confèrent la puissance et la rusticité du terroir de Leynes.

A l'œil, on remarque sa robe de couleur jaune paille brillant. Le nez nous offre des parfums d'agrumes et en bouche on retrouve des arômes boisés nuancés de fleurs blanches et de fruits mûrs. C'est un vin riche et minéral. Une partie de la cuvée est élevée en barrique.

Ce grand vin blanc accompagne les plats cuisinés, principalement les poissons, viandes blanches ainsi que certains fromages.

