

Saint Véran

100% Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Commune de production : Leynes

Situation : Nos vignes se situent en haut d'une colline, orienté sud-ouest.

Vinification et élevage : Elevé en cuve pendant 9 mois en fonction des millésimes. Il est ensuite mis en bouteilles à la propriété.

Temps de garde conseillé : entre 5 et 7 ans.

Dégustation : Ce vin à la robe or pâle lumineuse est harmonieux et très charmeur. Au nez, il dévoile des notes de fruits blancs et nous laisse imaginer sa complexité et sa fraîcheur. En bouche, il nous dévoile sa richesse, son équilibre, et une minéralité exprimant le terroir typique de notre région.

Nous vous invitons à le déguster en apéritif. Il se mariera aussi avec des fruits de mers, du poisson à chair blanche ou un fromage de chèvre de notre région.

