

SAINT – VERAN «Vieilles Vignes »



Commune de production : Davayé

Age moyen des vignes : 50 ans

Sol: Argilo-calcaire, prédominance en calcaire

Densité de plantation :
8500 pieds/ha

Encépagement : Chardonnay

Vinification :

- Vendange manuelle - Pressurage pneumatique - Débourbage statique - Départ de fermentation en cuve thermo-régulée - Soutirage en fûts (en partie) en cours de fermentation

Elevage :

En fûts de chêne pour 35% sur lies fines, avec bâtonnage.
Assemblage des cuvées élevées en fûts et cuves inox après 9 mois d'élevage.

Embouteillage : Par nos soins, l'été suivant la récolte.

Dégustation :

Oeil clair, limpide. Nez discret, fin, élégant. Une complexité aromatique entre les fruits blancs et le bois frais. Une bouche fraîche à caractère minéral et généreuse.

Service : entre 13 et 14°C. Accords parfaits avec le poisson, les fruits de mer, la viande blanche et les escargots. Garde : 4 à 6 années.

