

SAINT-VERAN

Encépagement : 100 % Chardonnay

Exposition : Coteaux exposé sud/sud ouest

Terroir : Sol argilo-calcaire

Vinification : Pressurage dès l'arrivée de la vendange. Puis après décantation de 24 à 36 heures, la fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermo-régulées entre 16 et 20 ° C. Elle est suivie par une fermentation malolactique.

Température de service : entre 8 et 12 degrés

Plats pouvant accompagner : Il accompagne avec autant de bonheur une volaille à la crème, une blanquette de veau, les coquilles Saint-Jacques, les hors d'œuvre, les escargots, les cuisses de grenouille ou les charcuteries fines..

Dégustation : Vin sec et rond sous une robe or vert, développe des arômes floraux et minéraux avec une fin de bouche marquée par les agrumes. Frais dans sa jeunesse, le Saint-Véran évoluera vers des saveurs de miel après quelques années de cave.