Saint-Véran



Dégustation

Belle couleur or vert.
Nez de fleurs blanches (aubépine).
En bouche, ce vin est souple et élégant, avec une belle fraîcheur aromatique.
A boire sur le fruit dans les 2 à 3 ans.

Terroir

Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien)
Exposition: sud
Altitude: 250 m
Pente: 5%
Situation très précoce

Viticulture

Cépage: Chardonnay
Densité: 8000 pieds/ha
Rendement moyen: 50 hl/ha
Vendanges à la main
Travail du sol

Vinification

Pressurage direct, débourbage léger, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne.
Élevage de 10 mois en fûts, soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles.
Pas de collage.