Saint-Véran Le Grand Bussière



Dégustation

Belle couleur or vert.
Nez très expressif avec des notes légèrement muscatées, un peu exotique.
En bouche, le vin est très flatteur, suave, avec une belle minéralité en finale.

Terroir

Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien moyen)
Exposition: sud-est
Altitude: 220 m
Pente: 5%
Situation très précoce

Viticulture

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

Vinification

Pressurage direct, débourbage léger, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne.
Élevage de 12 mois en fûts et 6 mois en cuve Inox.
Soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles.
Pas de collage.