



## 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, débouillage 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.