



ST-VÉРАН

Blason de Bourgogne

Cépage

100% chardonnay

Vignoble

Le terroir de Saint Véran constitue un terrain d'expression à la hauteur de la noblesse du Chardonnay. Implantés sur des calcaires à entroques, parfois recouverts d'une couche d'argile à chailles (sorte de silex) ou des calcaires marneux, ses coteaux s'étendent entre 250 et 450 mètres d'altitude.

Vinification

Le suivi attentif de la maturité des raisins, couplé à un pressurage lent à basse pression et à un débourbage très précis, constitue les trois opérations pré-fermentaires clés et incontournables. Les étapes de fermentations et d'élevage (en cuves) se résume alors à travers la recherche continue d'une expression pure et cristalline du potentiel intrinsèque de départ. En somme, la nature crée, l'homme transforme, et l'élevage révèle...

Notes de dégustations

Sa robe, jaune très clair aux reflets dorés, est l'une de ses plus belles ambassadrices. Empreinte du soleil et de la maturité de la Bourgogne du Sud, elle ne trahit jamais la nature généreuse de ce terroir. Trésor de précision et de richesse, le nez conjugue, à la pureté des fruits, une fraîcheur éclatante. Ainsi, les arômes de fruits (pêche de vigne, poire, fruits exotiques), d'agrumes (écorce d'orange) révèlent toute leur subtilité en ciselant des notes minérales finement iodées et épicées. Ronde, onctueuse, salivante et profonde, la bouche n'est que plaisir et suscite des émotions que seul le Vin sait procurer

Mets et vins

Ce vin, à déguster dans les cinq ans, est le compagnon idéal des poissons en sauce (saumon, lotte), des fruits de mer ou des viandes blanches. 11/13 degrés.

CCNP 10834501

Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.



Importation Épicurienne R. A. Fortin Inc., 7900 boul. Tascherau, Édifice B-suite 105, Brossard, Québec, J4X 1C2.
<http://www.importation-epicurienne.com>

Tél. : +1.450.671-0631 Fax : +1.450.671-2457 e-mail: info@importation-epicurienne.com

