

DEUX ROCHES

SAINT-VERAN "TRADITION"



TERROIR

Cette cuvée est une sélection de parcelles situées au coeur de l'appellation Saint-Véran, aux alentours de Davayé, près des Roches de Solutré et Vergisson. Ces terroirs crayeux datant du Jurassique sont parfaits pour favoriser l'expression du Chardonnay.

Un Saint-Véran riche et mûr, empreint de vivacité. Son grand caractère et sa belle typicité font l'unanimité.

Il s'agit de la première cuvée élaborée au Deux Roches dès 1983.

ACCORDS

Quand et avec qui ?

A partager avec le curé de votre paroisse, vos collègues... Catalyseur de fête, c'est une vedette discrète qui fédère : le vin d'honneur d'un ami d'enfance, une remise de prix... La cérémonie des Césars ? À servir d'urgence à tous ceux qui pensent ne pas aimer le vin blanc.

A table !

Dès l'apéritif avec des gougères ou une brioche au beurre, des crapiaux, un plateau de fruits de mer, des escargots de Bourgogne, du jambon persillé, des fromages de chèvre du Mâconnais, des truites du Jura, des ris de veau, tajine de poulet aux citrons, une blanquette de veau... si elle est bonne ! Des lasagnes aux légumes grillés et aux épices.

On écoute quoi ?

Elvis Presley Blue Suede Shoes,
Jean-Jacques Goldman Quand la musique est bonne,
Lina Margy Ah le petit vin blanc, Cancan music.

100% CHARDONNAY

VINIFICATION

Après récolte, les raisins sont chargés par gravité dans des pressoirs pneumatiques. Les presses sont lentes et longues afin d'extraire délicatement les jus et ainsi préserver la finesse aromatique. Puis les moûts sont rafraîchis et décantés. La vinification a lieu en cuves inox à température contrôlée. Selon les millésimes, la fermentation malolactique est recherchée ou non. L'élevage se déroule sur lies fines jusqu'au printemps.

De la cueillette jusqu'à la mise en bouteille, nous limitons au maximum l'utilisation des intrants tel que le SO₂.

DEGUSTATION

Habillé d'un or liquide cette cuvée dégage une senteur florale évoquant le chèvrefeuille et les fleurs d'acacia. Dès sa mise en bouche le jus se dévoile à la fois ferme et gras, l'attaque est ronde, délicatement structurée et minérale. Élegante, la fin de bouche s'exprime sur des notes citronnées. Sa chair compacte de fruits jaunes est un ravissement.