

DEUX ROCHES

SAINT-VERAN "VIEILLES VIGNES"



100% CHARDONNAY

TERROIR

Cette cuvée offre une sélection de nos plus anciennes vignes, plantées dans les années 60.

Elles ont des expositions différentes mais ont en commun des sols argilo-calcaires : Carette, Chailloux, Personnets (les plus vieilles vignes), Lamure, "Chatenay du père Pot".

Cette sélection nous permet de donner naissance à un vin puissant et concentré. Son style constant s'affirme à chaque millésime.

ACCORD

Quand et avec qui ?

Une belle bouteille à partager à table. Le bon choix pour avoir le plaisir de faire découvrir un joli vin à des amis du néophyte à l'amateur éclairé.

A table !

On peut cuisiner une blanquette de veau ou de la mer, principalement des plats à base de crème comme un gratin de fruits de mer ou une pintade, des lasagnes au crabe.

On écoute quoi ?

Bruce Springsteen Born to Run,
Paganini La Campanella.

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 exclusivement sous bois (moins de 10% de fûts neufs). 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

Un vin très complexe, vif et structuré, les notes boisées de l'élevage sont en harmonie. La bouche est puissante structurée et élégante, on retrouve le fruit déjà présent au nez, et les notes minérales s'intensifient en fin de bouche.