

DEUX ROCHES

SAINT-VERAN "RIVES DE LONGSAULT"



100% CHARDONNAY

TERROIR

Le Longsault est un petit cours d'eau qui traverse le Domaine. Saint-Véran "Rives de Longsault" est le reflet du terroir de notre village de Davayé, qui tire bénéfices de son relief de coteaux aux sols argilo-calcaires et de son climat relativement chaud.

Cette cuvée est un assemblage de plusieurs parcelles aux sols argilo-calcaires : Maillettes, Roncevaux, Péguins, les Personnets et Jonchet.

Les vins sont toujours réguliers, d'un excellent équilibre et d'une belle finesse.

ACCORDS

Quand et avec qui ?

Des amis gastronomes pour des retrouvailles autour d'une table, une pendaison de crémaillère...

A table !

Un poulet de Bresse aux morilles et à la crème, un lapin à la moutarde, un saint-marcellin, une truite meunière, des escargots, des poissons fumés.

On écoute quoi ?

Yves Montand à Bicyclette,
Boney M Rivers of Babylon.

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 ou sous bois (30%, dont 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

Sous un jus lumineux résonnent les parfums d'une confiture de fruits (abricot, pêche, nectarine, mirabelle). Son début de bouche large et musclé livre un fruit à la générosité solaire. Ouvrez-le maintenant et profitez-en longtemps.