

# SAINT-VÉРАН

## "EN TERRE NOIRE"

100% CHARDONNAY

" DES CAILLOUX CALCAIRES BLANCS,  
UN SOL RICHE EN HUMUS POUR UNE  
PARCELLE INCOMPARABLE ET UN VIN  
GENEREUX ".

### TERROIR

"En Terre Noire" est un climat situé sur la commune de Davayé, dans le prolongement de la Roche de Vergisson.

Elle tire son nom de la couleur du sol riche en humus, le sous-sol quant à lui est calcaire. L'exposition plein Sud, une douce pente bien ventilée, permettent de recevoir un fort ensoleillement. C'est souvent avec elle que débutent les vendanges. "En Terre Noire" est l'un des plus anciens lieux-dits revendiqué officiellement à Davayé, dans l'appellation Saint-Véran et au Domaine.

### VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées manuellement. 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 et mis directement dans les fûts. La vinification a lieu sous bois (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 début d'été.

De la cueillette jusqu'à la mise en bouteille, nous limitons au maximum l'utilisation des intrants tel que le SO<sub>2</sub>.

### DEGUSTATION

Un jus au jaune franc ourlé de vert tresse une couronne de chèvre-feuille en fleurs qui embaume le nez de sa finesse aromatique. En bouche c'est un vin plein, bien mûr et minéral, qui livre la saveur acidulée de la poire verte d'été. Le plaisir est au bord du verre.

### ACCORDS METS ET VINS

Très agréable dès l'apéritif avec des fromages de chèvre, ce vin accompagne parfaitement les poissons (cabillauds, dorades, truites...), les crustacés et coquillages comme des coquilles Saint-Jacques. On peut le conseiller également sur des viandes blanches ou des volailles à la crème.