



SAINT-VÉРАН

"LES POMMARDS"

2021

100% CHARDONNAY

" LE MEILLEUR ÉQUILIBRE ENTRE PUISSANCE ET FRAÎCHEUR ".

TERROIR

Cette parcelle de 0.81 hectares de Chardonnay (8 000 pieds par hectare, a été plantée entre 1975 et 1983.

Située sur la commune de Davayé, à flanc de coteau de la Roche de Solutré elle est orientée Nord, sur une pente de 30%. Le sol est marneux, moyennement profond, constitué de chailles en surface.

VINIFICATION

La vendange manuelle est chargée par gravité dans des pressoirs pneumatiques, nous utilisons des cycles de pressurage longs afin de préserver la finesse aromatique.

Les moûts sont stabilisés par le froid puis décantés et mis en fûts pour les fermentations. L'élevage de 19 mois comprend 11 mois en fûts de 1 à 3 vins puis 8 mois en cuve.

Nous n'utilisons pas de SO2 sur la vendange, nous avons recours à son usage pendant la phase d'élevage pour assurer la stabilité du vin.

STYLE

Il dévoile une robe dorée et limpide. Son parfum généreux d'abricots Bergeron mûrs à point est très marqué sur ce millésime. Sa chair de nectarine blanche est réveillée par une pointe d'acidité salivante. Élégance et minéralité vont de paires dans cette cuvée aux arômes de fleurs blanches, de pierres à fusil et de fruits secs.

ACCORDS METS ET VINS, IDÉES RECETTES

Avec des plats savoureux et épicés, un risotto au citron, des brochettes de gambas à la plancha, ou encore un poulpe à la galicienne...



Récoltée à la main le 23 septembre 2021.

Mis en bouteille le 29 mars 2023,

3 471 bouteilles produites.

Température de service 12°C.

