



SAINT-VÉРАН

"LA C.R"

2021

100% CHARDONNAY



" UNE CUVÉE SOLAIRE À LA FRAÎCHEUR VÉGÉTALE "

TERROIR

Cette parcelle de 0.58 hectares de Chardonnay (9000 pieds par hectare), a été plantée entre 1977 et 1989.

Située sur la commune de Davayé, à flanc de coteau de la Roche de Vergisson elle est orientée Sud, sur une pente de 42%. Le sol est marneux, de faible profondeur, constitué d'éboulis calcaires.

VINIFICATION

La vendange manuelle est chargée par gravité dans des pressoirs pneumatiques, nous utilisons des cycles 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

Une robe aux reflets dorés pour un vin rond, réveillé par des notes d'agrumes. La bouche pleine, structurée et puissante. La finale est longue, chaude et acidulée, sur des notes crayeuses et salines.

ACCORDS METS ET VINS, IDÉES RECETTES

Avec un poisson grillé accompagné de fenouil, des lasagnes au crabe, un pot au feu de volaille, un velouté de petit pois à la menthe...

Récoltée à la main le 25 septembre 2021.

Mis en bouteille le 23 mars 2023,

1 235 bouteilles produites.

Température de service 12°C

