



SAINT-VÉРАН

"EN TERRE NOIRE"

2022



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

TERROIR

Parcelle de Chardonnay de 2.01 hectares, plantée en 1985, située au cœur de la commune de Davayé dans le prolongement de la Roche de Vergisson (8 000 pieds par hectare). Son nom évoque la couleur du sol riche en humus, le sous-sol quant à lui est calcaire.

Orientée Sud Est, en pente douce bien ventilée, elle reçoit un fort ensoleillement. De maturité précoce, c'est souvent la première parcelle à être vendangée.

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 clarifiés à froid et mis en fûts pour les fermentations. L'élevage de 15 mois comprend 10 mois en fûts de 2 à 4 vins puis 5 mois en cuve.

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

STYLE

La robe est jaune limpide et brillante.

C'est une cuvée particulièrement équilibrée et gourmande. Le nez s'ouvre sur des notes fruitées. En bouche, c'est la suavité et le juteux des abricots parfaitement mûrs qui se révèlent, accompagnés de notes croquantes de noisette fraîche.

ACCORDS METS ET VINS, IDÉES RECETTES

On peut l'associer avec une blanquette de veau, pour souligner et accompagner la générosité de ce vin ou encore un osso bucco blanc, une poêlée de Saint-Jacques.

Récoltée à la main

le 26 août 2022.

Mis en bouteille le 8 décembre 2023,

9 584 bouteilles produites.

Température de service 12°C.