

SAINT-VÉРАН



TRADITION

TERROIR

Cette cuvée est une sélection de parcelles situées au cœur de l'appellation Saint-Véran, autour de Davayé, à proximité des Roches de Solutré et de Vergisson. Ces terroirs crayeux datant du Jurassique sont parfaits pour favoriser l'expression du Chardonnay.

Un Saint-Véran riche et mûr, plein de vivacité. Son grand caractère et sa belle typicité font l'unanimité. C'est le premier vin produit aux Deux Roches en 1983.

ACCORDS METS ET VINS

Quand et avec qui ?

A partager avec vos collègues, l'accueil d'un ami d'enfance, une remise de prix... La cérémonie des Césars ? A servir d'urgence à tous ceux qui pensent ne pas aimer le vin blanc.

A table !

Dès l'apéritif avec des gougères ou une brioche au beurre, des crapiaux, un plateau de fruits de mer, des escargots de Bourgogne, du jambon persillé, des fromages de chèvre du Mâconnais, de la truite du Jura, des ris de veau, un tajine de poulet aux citrons, une blanquette de veau... si c'est bon ! Lasagne aux légumes grillés et épices.

Qu'est ce qu'on écoute ?

Elvis Presley Blue Suede Shoes,
Jean-Jacques Goldman When the music is good, Lina
Margy Ah the little white wine, Cancan music.



VINIFICATION

Après les vendanges, les raisins sont chargés par gravité dans des pressoirs pneumatiques. Les pressurages sont lents et longs afin d'extraire délicatement les jus et ainsi préserver la finesse aromatique. Ensuite, les moûts sont refroidis et décantés. La vinification a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Selon le millésime, la fermentation malolactique est souhaitée ou non. L'élevage se déroule sur lies fines jusqu'au printemps.

De la cueillette à la mise en bouteille, nous limitons au maximum l'utilisation d'intrants comme le SO2

100% CHARDONNAY

DÉGUSTATION

Habillée d'or liquide, cette cuvée dégage un parfum floral rappelant le chèvrefeuille et les fleurs d'acacia. Une fois en bouche, le jus se révèle à la fois ferme et gras, l'attaque est ronde, finement structurée et minérale. La finale persistante est portée par de douces notes amères d'agrumes.