



SAINT-VÉРАН

"LES CRAS"

2021

100% CHARDONNAY

"L'UN DES PLUS BEAUX TERROIRS DE L'APPELLATION
SAINT-VÉРАН, ALLIANT FINESSE ET MINÉRALITÉ."

TERROIR

Cette parcelle de 0.47 hectares de Chardonnay, a été plantée en 1986 et se situe au cœur de la commune de Davayé (8 000 pieds par hectare). C'est un haut de coteau orientée Sud, en pente de 5%. Le sol est peu profond et exceptionnellement blanc, constitué de cailloux 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

Sa robe est lumineuse, les reflets sont intensément dorés. Le nez s'ouvre sur des notes florales de chèvre-feuille. C'est un vin tonique, très équilibré, intense et au profil sculpté. La bouche est tout en longueur, sur des notes minérales et de pêche blanche.

ACCORDS METS ET VINS, IDÉES RECETTES

Avec un homard grillé au beurre salé, des spaghettis aux palourdes, une terrine de poisson en croûte...



Récoltée à la main le 24 septembre 2021.
Mis en bouteille le 29 mars 2023,
2 496 bouteilles produites.
Température de service 12°C

