

Saint - Véran

Saint - Véran

INFORMATION

Appellation : Saint - Véran
AOP

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13 %

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification et élevage en cuves émaillées pendant 9 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Bourgogne

Surface : 3.66 ha sur 13.5 ha

Type de sol : Argilo , sableux

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune Or

Nez : Floral et frais . Note de fleurs blanches

Bouche : Arôme de pêche blanche

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : Il s'accordera parfaitement avec des poissons , de la viande blanche ou un fromage de chèvre

Garde : Ce vin se gardera très bien 2-3 ans.