

# 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.