

# Saint - Véran "Cuvée Prestige"

Saint - Véran

## INFORMATION

---

**Appellation :** Saint - Véran  
AOC

**Cépage :** Chardonnay

**Alcool :** 13.00 %

**Certification :**

**Bio :** Non

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification et élevage en fûts de chêne pendant 9 mois.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



## TERROIR

---

**Région Viticole :**  
Bourgogne

**Surface :** 0.90 ha sur 13.5 ha

**Type de sol :** Limoneux

**Climat :**

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jaune or et brillant

**Nez :** Toasté et brioché dû à la vinification et élevage en fûts de chêne.

**Bouche :** Arômes torréfiés avec une bonne longueur en bouche et de la matière.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°C

**Accords mets et vins :** Il s'accordera très bien avec du saumon fumé, poissons blancs cuisinés ou volailles.

**Garde :** Vin pouvant être gardé 3-4 ans.