

# Saint - Véran "L'Ensoleillée"

Saint - Véran

## INFORMATION

---

**Appellation :** Saint - Véran  
AOP

**Cépage :** Chardonnay

**Alcool :** 13 %

**Certification :**

**Bio :** Non

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification et élevage en fûts de chêne pendant 12 mois

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



## TERROIR

---

**Région Viticole :**  
Bourgogne

**Surface :** 0.20 ha sur 13.50 ha

**Type de sol :** Argilo calcaire

**Climat :**

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jaune or

**Nez :** Arôme de pain toasté, brioché dû à la vinification et l'élevage en fûts de chêne

**Bouche :** Finement beurrée et un peu gras vous aurez une très belle longueur en bouche.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°C

**Accords mets et vins :** Il s'accordera très bien avec du foie gras ou des crustacés cuisinés.

**Garde :** Ce vin se gardera très bien pendant 4/5 ans.