

Saint - Véran " Les Champs de Perdrix"

Saint - Véra,

INFORMATION

Appellation : Saint - Véran
AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13.00 %

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 : 0.13 ha sur 13.50 ha

Type de sol : Limoneux
sableux

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune Or , brillant et soyeux

Nez : Toasté et brioché du à la vinification en fûts de chênes.

Bouche : Légèrement gras et vanillé en bouche avec une bonne longueur

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : Il s'accordera très bien avec du foie gras, des coquilles St Jacques et des poissons cuisinés.

Garde : Vin qui se garde facilement 4/5 ans.