

Saint Véran

La Côte Rôtie



Cépage : Chardonnay
Âge des vignes : 45 ans
Superficie : 0,35 Hectare

Terroir :

Exposé plein sud, les étés y sont très ensoleillés et très chauds, ce terroir porte donc le nom de « rôtie ». La maturité des raisins est donc particulièrement précoce, les vins sont riches, généreux et délicats. Le sol caillouteux est peu profond, il se compose d'argile mais surtout d'un fort pourcentage de calcaire.

Élevage :

Après une récolte manuelle, les jus sont extraits en douceur grâce à un pressoir pneumatique. La vinification est réalisée en fûts de chêne de 1 à 5 vins dont 15 % de fûts neufs. Un élevage de 10 à 12 mois permet d'affiner lentement les vins.

Dégustation :

Ce vin aux arômes intenses de citron mûr et de fleur jaune bénéficie d'un bel équilibre entre matière et fraîcheur. Une fois en bouche, il se démarque par sa douceur et sa complexité. On retrouve des notes d'agrumes légèrement confiturés, une touche de fruits secs ainsi que des arômes finement beurrés et toastés.

Accords mets et vins :

Ce Saint-Véran s'apprécie avec toutes sortes de volailles ou en accompagnement d'entrées servies chaudes. Par ailleurs, il sera le compagnon idéal de vos apéritifs.

Garde :

Il se consomme dès maintenant et peut être gardé 8 ou 10 ans facilement voir plus sur certains millésimes.

572 Route Des Bruyères - 71960 Vergisson
Tel : 03 85 35 80 25 – Fax : 03 85 35 82 75
E-mail : guerrin.maurice@wanadoo.fr

www.domaineguerrin.com

