

Saint Véran

Le Clos Vessats



Cépage : Chardonnay
Âge des vignes : 10 ans
Superficie : 2 Hectares

Terroir :

Ce vin est issu d'un terroir argilo calcaire à dominante argile. Situé à faible altitude, environ 200m, le coteau exposé sud sud-ouest procure une maturité précoce. Les raisins sont donc toujours très mûrs, les vins sont chaleureux, souples et friands.

Élevage :

La vinification est conduite en cuves inox thermo-régulées afin de garder toute la fraîcheur et la finesse du Chardonnay. L'objectif est de préserver la pureté de son fruit. Il est ensuite élevé pendant 11 mois avant d'être légèrement filtré avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Ce Saint-Véran très expressif au nez, dévoile des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, tel que l'acacia. En bouche, dès son attaque, ce vin est marqué par sa rondeur et sa souplesse, le fruit très présent exprime une belle fraîcheur avec des notes de poire, de pêche ainsi que quelques arômes de noisette fraîche. Le final sera marqué par une belle onctuosité portée par des saveurs de beurre frais.

Accords mets et vins :

Il s'apprécie dès l'apéritif grâce à son fruit et sa fraîcheur mais peut tout à fait être marié avec toute sorte de viandes blanches, particulièrement sur une viande de veau ou un poulet rôti.

Garde :

Il s'apprécie dans sa jeunesse afin de profiter de tout son fruit et sa fraîcheur mais peut être conservé jusqu'à 4 ou 5 ans.

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

