

A.O.P. SAINT VERAN

NICOLAS LEMAITRE SELECTIONS



CÉPAGE 100 % Chardonnay

TERROIR

Sol : Argilo-calcaire

Altitude : 350 mètres

Vignes âgées de plus de 40 ans. Exposition est

VINIFICATION

Vendanges mécaniques.

Pressurage pneumatique des vendanges.

Vinification en cuves inox thermorégulées

(température constante basse pendant la vinification)

TENEUR EN ALCOOL 13 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION



Robe jaune doré brillant.



Arômes de poire et de pêche blanche, notes de verveine, légères notes d'agrumes.



En bouche, des notes de pin et de fenouil apparaissent en finale. La vinification en cuve permet de conserver la fraîcheur et le caractère très aromatique du vin.

ACCORDS METS ET VINS

Buffet froid, cocktail, volaille ou poisson rôti, veau rôti, champignons et crème.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Température de service : 10° à 12°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml

Bouchon naturel

Carton de 12 bouteilles