DOMAINE
Michel Chavet & Fils

Saint-Véran

Terroir

Le Saint-Véran est produit sur deux communes Prissé et Davayé. Issu d'une trentaine de parcelles au sol argilo-calcaire constitué de petits cailloux orangés dit pierre à fusil. C'est sur ces sols orientés sud, sud-est et relativement pentus que le chardonnay exprime tout son caractère.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification

Après un pressurage pneumatique à basse pression, le jus est débourbé à basse température durant 24h.La fermentation alcoolique se réalise en cuves inox sous contrôle des températures pour préserver tous les arômes et le caractère du Saint-Véran. Après avoir effectué sa malo lactique, le Saint-Véran poursuit son élevage sur lies fines jusqu'en avril.

Dégustation

La robe est jaune, or, limpide.Des arômes de fleurs blanches (pêche, poire) avec des tonalités de noisettes forment la fraîcheur du nez. La bouche franche, intense, ronde pleine de complexité avec son finale minéral et acidulé.

Accompagnement

Le Saint-Véran se déguste dès l'apéritif et tout au long du repas sur des crustacés, des poissons, viandes blanches crémées, andouillettes, escargots et fromage de chèvre. Servir à 12°C