



• D O M A I N E •
Michel Chavet & Fils

Saint-Véran Fût de Chêne



Terroir

Issu des meilleurs terroirs du Domaine Chavet exposés sud, sud-est, le Saint-Véran fût de chêne tire son caractère des sols peu profonds et argilo-calcaire. Le relief est plus pentu et la vigne bénéficie d'un ensoleillement optimum produisant ainsi des raisins de grande qualité.

Cépage

100% chardonnay

Vinification

Récolté à la main, les raisins sont pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. Après un débouillage statique à basse température de 24h, les jus sont mis en cuves inox thermo régulés pour le début de la fermentation alcoolique. C'est au bout de quelques jours de fermentation que les jus sont soutirés pour être mis en fûts pour continuer leurs fermentations (alcoolique et malo-lactique). Cette cuvée 100% fûts se réalise avec des fûts neuf (10%) et des fûts de 2 à 8 ans avec bâtonnages, sur une durée de 8 à 9 mois.

Dégustation

Le Saint-Véran fût de chêne est jaune brillant. Son nez est élégant avec ses arômes de vanille, brûlées, torréfiés (amandes grillées). La bouche est complexe, riche, dense avec une finale toute en rondeur où le boisé est bien fondu et reste discret.

Accompagnement

Le Saint-Véran fût de chêne se dégustera plutôt au cours d'un repas sur des poissons, viandes blanches, escargots, ris de veau