Domaine Sophie Cinier, Bourgogne, France

Saint-Véran "A la côte" 2017

AOC Saint-Véran

Informations
Couleur : blanc
Taux alcool : 11,5 %
Conditionnement : 0,75 cl

Cépages
100 % Chardonnay

Terroir
Parcelle située sur la commune de Chasselas, à 450 m d'altitude
Lieu dit revendiqué : A la Côte
Sol argilo calcaire avec des zones granitiques peu profondes

Viticulture
En conversion biologique sans demande de label pour l'instant
Rendement de 64 hl/ha
Vendanges manuelles

Vinification
Pressurage vendange entière
Débourbage statique
Entonnage direct
Levures indigènes
Fermentation alcoolique et fermentation malolactique en fûts de 4 à 8 vins
Elevage d'un an sans bâtonnage

Service
11 à 13 ° C

Garde
5 à 8 ans

Accord
Coquilles Saint-Jacques, terrine de poisson
Charcuterie blanche, viandes blanches crémées
Tajine de légumes
Fromage de chèvre, Tome de Savoie, Bleu de Bresse

Dégustation
Ce vin offre une robe de couleur jaune d'or avec des reflets verts. Il s'exprime sur des notes minérales, de fruits frais (agrumes, litchi) et de fleurs blanches. La bouche est franche et droite, sur la minéralité et l'amplitude. On y retrouve des arômes d'agrumes comme le pamplemousse et le citron rehaussés de fenouil. On notera la belle longueur et belle tenue de ce Saint-Véran.

LES BOUCHES ROUGES

WINE • FOOD • MORE