

Domaine Sophie Cinier, Bourgogne, France
Saint-Véran "A la côte" 2019
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 crémees
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