



SAINT-VÉРАН

CUVÉE « L* *Ô** R**** »

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

ORIGINE : Village de Davayé

SOL : Roches sédimentaires du crétacé, type argilo-calcaire avec couches d'argiles

EXPOSITION : Sud

ALTITUDE MOYENNE : 210/240 m

SPÉCIFICITÉ : CLIMAT

SPÉCIFICITÉ : CLIMAT Cette cuvée est issue d'une parcelle enregistrée au cadastre napoléonien sous le nom « La Côte Rôtie ». Les producteurs de l'appellation « Côte Rôtie » dans le Rhône et l'INAO nous interdisent d'utiliser ce nom de climat et donc la possibilité de mettre en avant nos terroirs et notre histoire. Ou quand l'éléphant, situé dans les Côtes-du-Rhône septentrionales produisant du vin rouge très réputé à base de Syrah sur plusieurs centaines d'hectares a peur d'une souris appelée Saint-Véran « La Côte Rotie », située en sud Bourgogne produisant du vin blanc à base de Chardonnay sur environ 10 hectares. Il est vrai que la concurrence est farouche !!

VINIFICATION : Vignoble très pentu, exposé plein Sud ! Les grappes dorées sont récoltées à la main. Après pressurage et débourage statique de 24h sous contrôle des températures, les jus clairs sont entonnés en fûts de chênes âgés de 2 à 3 ans pour les fermentations alcoolique et malolactique.

Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. La fréquence du bâtonnage est adaptée en fonction des caractéristiques du millésime. Les vins sont embouteillés après une légère filtration précédée d'un collage si nécessaire.

DÉGUSTATION : Nez floral, minéral, très aromatique de raisins mûrs, avec une touche exotique de surmaturation !

Un vin complexe et équilibré, soutenu par une belle acidité.

Servir à 12°C sur des crustacés, des poissons grillés ou encore la cuisine asiatique.

MAISON AUVIGUE

100 place Saint-Germain - 71 960 Fuissé - France - Tél. +33 (0)3.85.34.17.36 - WWW.AUVIGUE.FR

