



# SAINT-VÉРАН

## « LES PONCETYS »

**CÉPAGE** : Chardonnay 100 %

**ORIGINE** : Village de Davayé

**SOL** : Marnes profondes avec une pente à 15%

**EXPOSITION** : Sud-ouest

**ALTITUDE MOYENNE** : 320 m

**VINIFICATION** : Cette cuvée est issue d'une seule parcelle située sur le village de Davayé. Les vignes sont âgées d'une soixantaine d'années et les raisins sont récoltés manuellement. Après pressurage les jus sont placés en débourage statique sous contrôle des températures. La turbidité est ajustée en fonction de la qualité des raisins et des jus obtenus.

Les fermentations alcoolique et malolactique sont réalisées à partir de la flore naturelle. S'en suivra un élevage sur lies de 14 mois avec batonnage. La fréquence de remise en suspension des lies est adaptée en fonction des caractéristiques du millésime.

**DÉGUSTATION** : Nez à dominante florale et fruits à chair, légèrement mentholé avec une belle complexité portée par un joli toasté.

La bouche est riche et expressive, d'une belle fraîcheur alliant finesse et minéralité accompagné d'un boisé léger et bien intégré.

La finale est orientée sur des notes de fleurs blanches.



MAISON AUVIGUE

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