

Saint-Véran

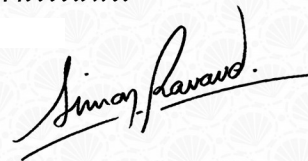
Les Cornillaux

Région : Bourgogne

Cépage : 100 % Chardonnay

DOMAINE
DES 3 DAMES

SAINT-VÉРАН
Les Cornillaux



Terroir : Issu de l'une de nos plus belles parcelles de l'appellation Saint-Véran nommée Les Cornillaux située à l'entrée du village de Leynes. Sols limoneux et calcaires à chailles caractéristiques de l'appellation.

Age des vignes : 55 ans

Vinification : Fermentation en fûts de chêne par les levures indigènes (100 % fûts de chêne dont environ 50 % de fûts neufs).

Élevage : Élevage de 18 mois sur lies puis remise en masse avant mise en bouteille, aucun collage (convient aux personnes vegans), et très légère filtration avant mise en bouteille (peut présenter un léger dépôt). Les fûts utilisés sont des fûts haut de gamme, les bois ont séché 36 mois (contre 24 mois en moyenne), la chauffe est très lente et douce afin de soutenir le vin et non de le maquiller.

Dégustation :

- **Oeil** : limpide, couleur or clair
- **Nez** : arôme intense d'épices type genièvre et de fruits jaunes (pêches, poires) sur trame pâtissière. Au fur et à mesure de l'ouverture, le nez évolue sur des fruits plus mûrs, exotiques. Note florale d'eucalyptus, note de réglisse.
- **Bouche** : Attaque douce et pleine, belle longueur en bouche, riche, minéralité saline.

Service : à carafes de préférence, à servir entre 9° et 11°

Garde : potentiel de garde de 10 ans

Accords mets et vins : poissons fumés, volaille, fromage de chèvre...

DOMAINE
DES 3 DAMES

Place Antoine Ducrost – 71960 Solutré-Pouilly
Tel : +33 6 83 73 78 53
domainedes3dames@gmail.com