

Saint-Véran

DOMAINE
DES 3 DAMES

SAINT-VÉRAN



Région : Bourgogne

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroir : Le vignoble s'étend sur 3,5 hectares entre Leynes et Chasselas. Les vins produits sont issus de parcelles aux sols limoneux, aux calcaires à chailles typiques des terroirs du cru Saint-Véran. Ces calcaires donnent des vins particulièrement floraux avec une minéralité austère caractéristique et une finale en bouche très fraîche.

Age des vignes : en moyenne 55 ans

Vinification : fermentation en fûts de chêne par les levures indigènes (100 % fûts de chêne dont environ 25 % de fûts neufs).

Élevage : élevage de 11 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).

Dégustation :

- **Oeil** : limpide, couleur or clair
- **Nez** : arôme toasté de pain grillé, légèrement citronné, pêche de vigne, petite note florale type eucalyptus, minéralité caractéristique du Saint-Véran
- **Bouche** : pleine, grasse, finale fraîche et harmonieuse

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

Garde : potentiel de garde de 5 ans

Accords mets et vins : parfait sur les entrées à base de poisson, fruits de mer, fromage de chèvre...

DOMAINE
DES 3 DAMES

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