

SAINT-VERAN

\sɛ̃\ - \ve.ʁɑ̃\

LES BAYEUX

2024

"Les Bayeux" est un climat traditionnel du cru Saint-Véran situé entre Chânes et Chaintré. Le terroir de ce climat donne une forte personnalité au vin.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Occupant l'un des versants du chaînon de Solutré, sur la commune de Chânes, les vignes du lieu-dit "Les Bayeux" vont puiser leur ressources dans des sols calcaires à entroques recouverts d'une fine couche d'argile à chailles, sorte de silex. Son climat semi-continental profite d'un ensoleillement généreux, qui donne au Saint-Véran une nuance et un grain si particulier.

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendanges manuelle et mécaniques - Pressurage direct - Débourbage - Fermentation à basse température (15°C). Elevage en cuve (70%) et fût de chêne (30%) sur lies fines pendant 8 mois environ.

DEGUSTATION

Sous sa couleur bouton d'or émane de fins parfums de fruits blancs relevés par les arômes de son élevage en fût. La bouche confirme le nez, à la fois ronde, grasse et délicate à la finale boisée.

ROBE : Jaune pâle aux reflets dorés assez soutenus.

NEZ : Intense sur des senteurs de fruits à chair blanche, beurrées et torréfiées.

BOUCHE : Ample, généreux offrant une structure ronde et de la finesse.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Volailles à la crème et poissons gras.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11°-12°

GARDE : 4 à 6 ans

