



PACAUD VIGNERONS



SAINT-VÉРАН

« La Côte »

Noté **16/20** par le magazine Bourgogne Aujourd'hui n°166

CÉPAGE

100% Chardonnay - vignes de 30 ans.

VIGNOBLE

Vignes sur le village de Chasselas, entre 300 et 400 m d'altitude, exposées plein sud.

SOLS

Calcaires durs peu profonds et très riches en oxydes de fer (terres très rouges, ocres).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, en grappes entières jusqu'au pressoir. Pressurage direct. Vinification sans soufre, en levures indigènes. Débourage léger.

ÉLEVAGE

Sur lies fines en fûts de chêne (de 3 à 5 vins) de 500L pendant 10 mois pour 50% et le reste de la cuvée est élevé en cuves béton et inox.

NOTE DE DÉGUSTATION

- 👁 Couleur or clair, reflets or, limpide.
- 👃 Puissant avec de belles notes d'abricot.
- 🍷 Structurée et minérale avec une belle concentration, de la matière et une grande longueur en bouche, subtiles notes d'abricot.



POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite
4 000
BOUTEILLES



Température
de service
ENTRE 9° ET 12°C



Garde
10 ANS



Degré d'alcool
13%

