



PACAUD VIGNERONS



SAINT-VÉРАН

« Les Près Batârd »

CÉPAGE

100% Chardonnay - vignes de 50 ans.

VIGNOBLE

Vignes sur les coteaux de la vallée de l'Arlois, à Chasselas, exposées sud-ouest.

SOLS

Très forte pente sur sols très peu profonds de roche-mère gréseuse et calcaires à entroques.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Sur lies en fûts de chênes (3 vins) de 500L, pendant 12 mois puis 10 mois en cuve sur lies après assemblage. Filtration légère.

NOTE DE DÉGUSTATION

- 👁 Couleur or foncé, reflets or.
- 👃 Puissant et précis avec des notes d'agrumes confits et de fruits exotiques.
- 🍷 Très gourmande et croquante ; belle minéralité et complexité aromatique de fruits mûrs à chair jaune ; très grande longueur en bouche avec de subtiles notes amères en fin de bouche.



POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite
2000
BOUTEILLES



Température
de service
ENTRE 9° ET 12°C



Garde
10 ANS



Degré d'alcool
13,5%

