



PACAUD VIGNERONS



SAINT-VÉРАН

« Terroirs de Chasselas »

CÉPAGE

100% Chardonnay - vignes de 15 à 40 ans.

VIGNOBLE

Vignes sur le village de Chasselas en forme de théâtre autour du village, orientées est, ouest et sud.

SOLS

Différents types de profils de sols de nature argilo-calcaires allant des Marnes plus ou moins profondes aux calcaires durs peu profonds en passant par les sols plus légers des calcaires à entroques.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Sur lies fines en fûts de chêne (de 4 à 6 vins) de 500L, pendant 10 mois pour 40%, le reste en assemblage cuves béton et inox. Filtration légère sur terres blanches.

NOTE DE DÉGUSTATION

- 👁️ Couleur or, reflets or, limpide.
- 👃 Délicat sur les agrumes et arômes de fruits à chair blanches.
- 🍷 Équilibrée avec une belle tension, une pointe saline, fruits à chair blanches et agrumes. Une bonne persistance en bouche avec une très grande sapidité.



POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite
10 000
BOUTEILLES



Température
de service
ENTRE 9° ET 12°C



Garde
5 ANS



Degré d'alcool
13%