



PACAUD VIGNERONS



## SAINT-VÉРАН

« À La Côte » 2023

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

### CÉPAGE

100 % Chardonnay - vignes de 50 ans.

### VIGNOBLE

Vignes sur le village de Chasselas, entre 400 et 500 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 500 L pendant 12 mois, 25% de bois neufs, puis 10 mois en cuve inox après assemblage. Cuvée non collée et non filtrée.

### NOTE DE DÉGUSTATION

- 👁 Couleur or clair, reflets or, limpide.
- 👃 Puissant et intense avec de belles notes de fruits mûrs à chairs blanches, jaunes et de subtiles arômes grillées, toastée.
- 🍷 Structurée et minérale avec une belle concentration, de la matière, une grande longueur en bouche, de subtiles notes crayeuses et pierre à fusil.

### POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite  
3 000  
BOUTEILLES



Température  
de service  
ENTRE 9° ET 12°C



Garde  
10 ANS



Degré d'alcool  
13,5%

