



PACAUD VIGNERONS



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



SAINT-VÉRAN

« Aux Faux » 2024

CÉPAGE

100 % Chardonnay vieille vigne de 70 ans, plantée par mes grands-parents.

VIGNOBLE

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

SOLS

Sols de nature argilo-calcaires avec des calcaires durs peu profonds.

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 4 à 6 vins) de 500 L pendant 10 mois. 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
5/8 ANS



Degré d'alcool
13%

