



PACAUD VIGNERONS



SAINT-VÉРАН

« Les Prés Batârs » 2022

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 coquilles.

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 de 500 L pendant 12 mois puis 10 mois en cuve sur lies après assemblage. Cuvée non collée et non filtrée.

NOTE DE DÉGUSTATION

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



POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite
2 500
BOUTEILLES



Température
de service
ENTRE 9° ET 12°C



Garde
10 ANS



Degré d'alcool
13,5 %