



Château Du Carruge

Saint-Véran Blanc 2018

Région :	Bourgogne
Appellation :	Saint-Véran
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Notre Saint Véran « au champ liere » est produit sur une parcelle de chardonnay de 0,5 hectares âgée de 20 ans. La vigne pousse sur un plateau argilo-calcaire en légère pente, exposé ouest.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lies.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, pâle.
NEZ : Élégant, harmonieux.
BOUCHE : Harmonieuse, délicate, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 11° et 13°
GARDE : A consommer entre 2020 et 2027



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Poissons, Viandes blanches

Powered by **Plugwine**

