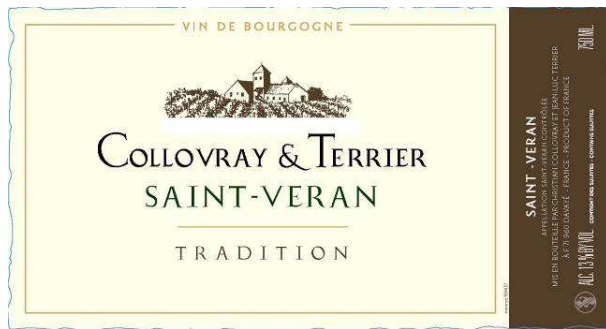


COLLOVRAY & TERRIER SAINT-VERAN "TRADITION"



TERROIR

Cette cuvée provient de 26 parcelles plantées sur les terroirs de Davayé et Prissé.

Localisés dans la partie sud ouest de l'appellation Saint-Véran, près des roches de Solutré et Vergisson, ces terroirs crayeux datant du Jurassique sont idéaux pour la production et l'expression du Chardonnay. Un Saint-Véran riche et mûr de grand caractère et d'une belle typicité.

CEPAGE Chardonnay

VINIFICATION

Les raisins sont pressés délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques. Le moût décanse à basse température. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox thermo régulée afin de préserver la fraîcheur et tout le potentiel qualitatif acquis à la vigne. Les différents terroirs sont assemblés puis élevés sur lies fines jusqu'au mois de Février Mars.



NOTES DE DEGUSTATION

Le nez exprime de riches arômes de fleurs blanches et de fruits blancs comme la pêche, l'abricot et la poire. La bouche est intense, l'attaque est ronde, délicatement structurée et légèrement parfumée de notes minérales. Élégante, la fin de bouche s'exprime sur la minéralité et des notes citronnées.

ACCORDS METS ET VINS

Dès l'apéritif, ce vin peut aussi agrémenter des plats fins de poissons et es crustacés. On peut le conseiller également sur des volailles à la crème et des fromages de chèvres.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne 0.75 cl/ Bouchon de liège naturel/ Carton de 12 bouteilles couchées.

