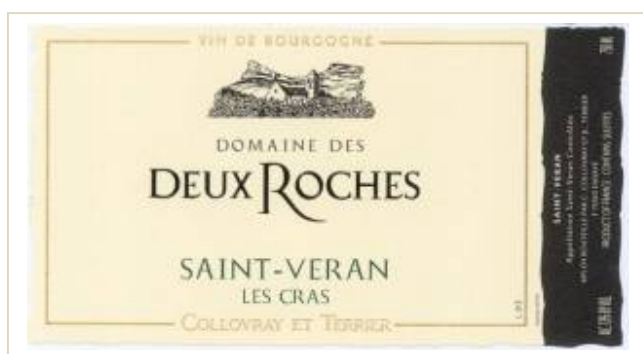


## DOMAINE DES DEUX ROCHES SAINT-VERAN "LES CRAS"



### TERROIR

Exceptionnellement blanc et constitué de cailloux, le terme « cras » signifie la craie. Située sur un dessus de coteau précoce, exposé au sud et bien ventilé, cette parcelle permet au Chardonnay d'arriver à des maturités très avancées car la chaleur emmagasinée par le sol durant la journée est rayonnée pendant la nuit au niveau des grappes. Avec « Terres Noires », les Cras est un des plus beaux terroirs du Mâconnais et de l'appellation Saint-Véran .

**CEPAGE** Chardonnay

### VINIFICATION

Les raisins sont pressés lentement à l'aide de pressoirs pneumatiques. Le moût est débourbé à basse température. Une fermentation alcoolique est effectuée en futs (30% neufs).

La fermentation malolactique est effectuée en totalité.

L'élevage se déroule jusqu'au mois d'Avril ou Mai selon les millésimes.

### NOTES DE DEGUSTATION

Beaucoup de puissance et une extrême complexité dans cette cuvée. Le nez est magnifique, un peu contenu et déjà intense avec des notes de coing, de fruits blancs confits. La bouche est intense, puissante encore légèrement fermée, avec des notes minérales et boisées. Un Saint-Véran haut de gamme qui s'exprimera au mieux dans les 2 à 3 ans.

### ACCORDS METS ET VINS

On peut le conseiller en accompagnement de plats avec beaucoup de saveurs et d'épices : volailles, poissons, crustacés, viandes blanches.



**CONDITIONNEMENT** : Bouteille bourgogne 0,75 L / Carton de 12 bouteilles / Bouchon de liège naturel

