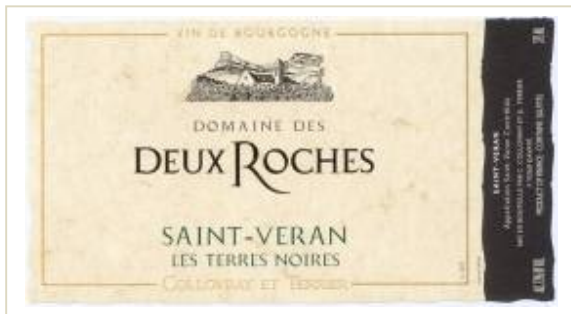


## DOMAINE DES DEUX ROCHES SAINT-VERAN "TERRES NOIRES"



### TERROIR

Cette cuvée provient d'une parcelle unique située sur la face sud de la Roche de Solutré. Cette parcelle est recouverte de débris calcaires. L'expression Terres Noires provient de la couleur du sous sol riche en humus. La moitié des ceps ont une soixantaine d'années et leur exposition au sud leur permet de recevoir un fort ensoleillement. Les Terres Noires et Les Cras font partie des plus beaux terroirs de Davayé 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 à température contrôlée en cuves et en futs (30%) afin de préserver la fraîcheur naturelle, le fruité originel et la meilleure expression du terroir.

Après les fermentations alcooliques et malolactiques les vins sont élevés sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille au mois d'Avril.



### NOTES DE DEGUSTATION

Cette cuvée révèle chacune des nuances de ses origines de terroir. Le nez complexe et fin offre de belles notes de fruits et de fleurs. Il charme le palais avec des effluves citronnées, florales et une merveilleuse minéralité. La bouche est ample et montre une très belle richesse, finement structure. La finale est délicate et rafraichissante.

### ACCORDS METS ET VINS

Très agréable dès l'apéritif avec des fromages de chèvre, ce vin accompagne parfaitement les poissons (turbot), les crustacés et coquillages comme des coquilles Saint-Jacques. On peut le conseiller également sur des viandes blanches ou des volailles à la crème.

### CONDITIONNEMENT

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

