

DOMAINE DES DEUX ROCHES SAINT-VERAN "RIVES DE LONGSAULT"



TERROIR

Cette cuvée provient de parcelles de vignes de 30 à 40 ans et bénéficie de terroirs particuliers aux expositions différentes : Maillettes, Pommards, Roncevaux, Carette, Péguins et Jonchet.

Les vins sont toujours réguliers, d'un excellent équilibre et d'une belle finesse. Rives de Longsault est le reflet du Terroir de notre village de Davayé qui tire bénéfices de son relief de coteaux aux sols argilo calcaires et de son climat relativement chaud.

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

Nez complexe et fin, légèrement boisé. Palette aromatique riche composée d'arômes de fruits mûrs, citron, notes florales et minérales. La bouche est en harmonie avec le nez, pleine, élégante et riche. La finale est délicieuse avec beaucoup de finesse sur une minéralité citronnée.

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

