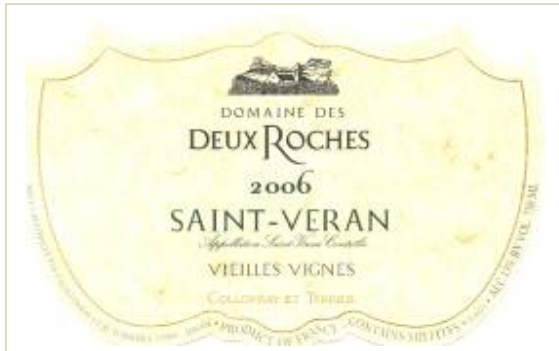


DOMAINE DES DEUX ROCHES SAINT-VERAN "VIELLES VIGNES"



TERROIR

Cette cuvée Vieilles Vignes offre une sélection de nos parcelles les plus âgées, 60 ans minimum. Elles sont plantées sur différents terroirs

- *Pommards*, *Chataigners* et *Plantés* en zone tardive
- *Chailloux*, *Péguins* et *Pragnes* en zone précoce

Cette sélection nous permet de donner naissance à un vin puissant de grande concentration et de belle opulence.

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 (50%) 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

Un vin très complexe, vif et structure. Le nez présente une belle richesse, les arômes de fruits et les notes boisées de l'élevage sont merveilleusement réunies et en parfaite harmonie.

La bouche est puissante, structurée et élégante. On retrouve le fruit déjà présent au nez et des notes minérales s'intensifient en fin de bouche.

ACCORDS METS ET VIN

Délicieux dès à présent, il agrmente parfaitement la belle cuisine et plus particulièrement les mets de poissons, les coquillages comme les noix de saint Jacques.

CONDITIONNEMENT

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

