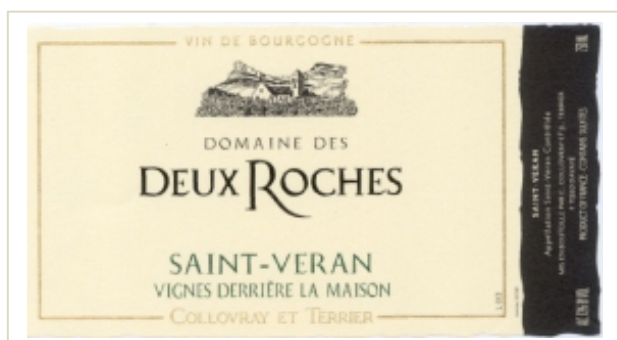


## DOMAINE DES DEUX ROCHES SAINT-VERAN "VIGNES DERRIERE LA MAISON"



### TERROIR

Ces vignes du Domaine Des Deux Roches sont situées derrière les maisons des familles Collovray et Terrier sur la commune de Davayé. Les sols sont argilo-calcaire, caillouteux, en coteaux orientés au nord, nord-est. Depuis plusieurs années, les pratiques culturales se font sans apport de produits de synthèse, les fumures sont faites à base de compost et les sols sont labourés.

### 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 futs de 1 vin et 2 vins afin de préserver la fraîcheur naturelle, le fruité originel et la meilleure expression du terroir.

La fermentation malolactique est effectuée en totalité.

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



### NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin exprime parfaitement le terroir dont il provient. Au nez les notes minérales et fruitées se marient à un boisé légèrement vanillé. En bouche l'attaque est vive, la richesse et la vivacité sont parfaitement équilibrée et viennent se superposer à une fine complexité aromatique. La finale est très longue et intense.

### ACCORDS METS ET VINS

Il peut parfaitement agrémenter des plats de poissons, de crustacés. On peut le conseiller également sur des viandes blanches ou des volailles à la crème.

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

