



Révélis

SAINT-VÉРАН

APPELLATION SAINT-VÉРАН CONTRÔLÉE

Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : sol argilo-calcaire, vignes de plus de 25/30 ans

À la vigne : travail du sol et labourages sur toutes les parcelles avec recours au cheval pour certaine d'entre-elles.

Assemblage de 5 climats de l'AOC Saint-Véran :

- *Climat Au Grand Bussières, vendangé le 29 août*
- *Climat Saint-Claude, vendangé le 29 août*
- *Climat Les Châtaigniers, vendangé le 07 septembre*
- *Climat Au Mont, vendangé les 06 et 07 septembre*
- *Climat Les Crays, vendangé le 08 septembre*

Vendange : Manuelle en caissette de 13 kg – tri sévère à la vigne

Vinification : en demi-muid de 600 litres. Levures indigènes, fermentation lente et à basse température, pas de filtration, pas de collage à la mise.

Elevage : 24 mois en cuve béton ovoïde de 6HL.

Nombre de bouteilles : 2500 bouteilles numérotées en coffret

Dégustation : La robe est parée d'un or étincelant. Le premier nez dégage des notes de fleurs blanches (aubépine et chèvrefeuille), une légère aération ouvre davantage la palette olfactive vers des notes de fruits blancs mûrs (pêche et poire). La bouche, concentrée et ample, se charpente autour de notes toastées. La trame minérale est bien présente également avec un écho salin qui amène fraîcheur et tension. La longueur en bouche est remarquable et la finale marquée par une discrète pointe d'acidité augure une belle capacité de vieillissement.

Accords Met-Vin : Entrées : Soufflé de brochet - Aumônière d'écrevisses - Velouté d'écrevisses

Plats principaux: Chapon aux morilles - Ris de veau dorés - Pavé de sandre

