



# Révélis

SAINT-VÉРАН

APPELLATION SAINT-VÉРАН CONTRÔLÉE



**Cépage :** 100% Chardonnay

**Millésime :** 2018

**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 certaines 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 :** 1700 bouteilles numérotées en coffret.

**Dégustation :** La robe est parée d'un or étincelant. Le nez est solaire sur des notes légèrement boisées amenant sur le fruit confit. La bouche, concentrée et ample, se charpente autour de notes crayeuses donnant de la longueur et une fraîcheur mentholée. La rétro-olfaction est saline et crayeuse, les notes de peau d'amandes apportent une élégante assise tannique.

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

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