



DOMAINE
LAROCHETTE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Saint-Véran «Les Pérelles»

ORIGINE PARCELLAIRE

France - Bourgogne - Mâconnais

Village de Chânes

Climat «Les Pérelles»

Altitude de 225 mètres

Exposition Sud et Est

Sols composés d'argiles résiduelles peu caillouteuses

VITICULTURE

Cépage : Chardonnay

Type : Blanc

Appellation : Saint-Véran

Densité de plantation : 7500 pieds / ha

Age moyen des vignes : 50 ans

Taille : Guyot poussard, baguette en arcure

Travail des sols et enherbement naturel

Contrôle des rendements

Récolte mécanique à maturité optimale

VINIFICATION

Pressurage pneumatique direct, cycles longs

Débourbage statique à froid

Fermentations alcooliques et malolactiques en cuve inox à température régulée

Elevage en cuve sur lies fines pendant 10 mois

Filtration puis mise en bouteilles selon cycle lunaire

DEGUSTATION

Nez : floral, fruits mûrs

Bouche : fraîcheur, profondeur, intensité, volume