



# Saint-Véran Cuvée Prestige

# **ORIGINE PARCELLAIRE**

France - Bourgogne - Mâconnais Village de Chânes Altitude de 225 mètres Exposition Sud Sols argilo calcaire profonds mêlé de galets éclatés

# **VITICULTURE**

Cépage: Chardonnay

Type: Blanc

Appellation : Saint Véran

Densité de plantation : 7500 pieds / ha

Age moyen des vignes : 70 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 et fûts

de chêne, 10% de fûts neufs

Elevage en cuve inox et fûts sur lies fines pendant 7 mois

Assemblage de 85% fûts et 15% de cuve inox

Filtration puis mise en bouteilles selon cycle lunaire

### **DEGUSTATION**

Nez : boisé fondu, noisette

Bouche: minéral, longueur, densité