Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine de la Feuillarde

Classification :

Village

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12 à 14°C

Durée de conservation :
6 à 8 ans

Saint-Véran Vieilles Vignes "Maison Rouge" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Sol argilo-calcaire jurassique de formation quaternaire, caillouteux et filtrant.

Exposition : Sud, Sud-Ouest avec un ensoleillement maximum en coteau.

Age : 80 ans.

Vinification

Conduite de la vigne : Guyot simple maximum 8 yeux, travail du sol, apport organique, vendange en vert, suivie des rendements. Tous nos vins sont issus d'une agriculture respectueuse dans le cadre d'une protection raisonnée. Vendange manuelle, réception des raisins par gravité, débourbage statique au froid et sélection de jus de presse. Pressurage (doux) pneumatique. Fermentation alcoolique en fût 50% du volume de la cuvée, vinification 11 mois en pièce de chêne à grains fins, pas d'addition de levures extérieures. Fermentation malo-lactique faite à 100%, élevage sur lie fine avec batonnage régulier.

Notes de dégustation :

Aux reflets d'or, vert, ses arômes sont très fins et floraux, fleur blanche, violette. D'une grande amplitude en bouche, il est tendre avec un prolongement vanillé et épicé. Une cuvée d'exception. Ce style d'élevage révèle toute la complexité des raisins bien murs en apportant les nuances vanillées du bois, l'autre partie conservée en cuve préservera les arômes de fruits. C'est un vin qui est à la fois puissant et d'une grande finesse.

Mets d'accompagnements

Poisson sauce écrémée, foie gras, gratin de fruits de mer, volaille de Bresse, sauce crème et champignons.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com