

JEAN-MARC LAFONT

SAINT VERAN

COULEUR : Blanc
CEPAGE : Chardonnay
DEGRE : 12,8°
AOC : Saint Veran



TERROIR

NATURE DES SOLS : Ces vins sont récoltés à mi-côteaux sur des terroirs superbes, d'éboulis argilo-calcaires. Situation au sud du maconnais.

EXPOSITION : Sud-est

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

RENDEMENTS MOYENS : 50 hectolitres / ha

METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %

TRI DU RAISIN : A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

VINIFICATION : traditionnelle, avec pressurage pneumatique pour une extraction douce de la matière, avec maîtrise des températures.

CUVAISON : 15 jours

ELEVAGE : En cuves (3/4) et fûts de chêne (1/4) durant 8 mois

PRESENTATION

LE VIN : Ce vin d'une belle complexité aromatique, laisse apparaître peu à peu des notes briochées. La bouche fraîche et minérale se termine sur une finale de belle densité.

TEMPERATURE DE SERVICE : 8° à l'apéritif, 10-12° au cours d'un repas

ACCORD METS / VINS : à déguster à l'apéritif, avec des poissons grillés, ou légèrement crévés, ou encore avec des fromages de chèvre mi-secs.

CONSERVATION : 3 à 6 ans