



• D O M A I N E •

Michel Chavet & Fils

Saint-Veran



CÉPAGE: 100% Chardonnay

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SOIL:

Le Saint-Véran est produit sur deux communes: Prissé et Davayé. Issu d'une trentaine de parcelles au sol argilo-calcaire constitué de petits cailloux orangés dit pierre à fusil. C'est sur ces sols orientés sud, sud-est et relativement pentus que le chardonnay exprime tout son caractère.

SOIL:

Saint-Véran is produced in two towns: Prissé and Davayé. Coming from around thirty plots with clay-limestone soil made up of small orange pebbles called flint. It is on these south, south-east and relatively sloping soils that Chardonnay expresses all its character.

VINIFICATION / ELEVAGE:

Après un pressurage pneumatique à basse pression, le jus est débourbé à basse température durant 24h. La fermentation alcoolique se réalise en cuves inox sous contrôle des températures pour préserver tous les arômes et le caractère du Saint-Véran. Après avoir effectué sa malolactique, le Saint-Véran poursuit son élevage sur lies fines jusqu'en avril.

VINIFICATION / AGING:

After pneumatic pressing at low pressure, the juice is settled at low temperature for 24 hours. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel vats under temperature control to preserve all the aromas and character of Saint-Véran. After completing its malolactic, the Saint-Véran continues its aging on fine lees until April.

DÉGUSTATION:

Oeil: La robe est jaune, or, limpide
Nez: Des arômes de fleurs blanches (pêche, poire) avec des tonalités de noisettes forment la fraîcheur du nez.
Bouche: Franche, intense, ronde pleine de complexité avec son finale minéral et acidulé.

TASTING:

Eye: The color is yellow, gold, limpid
Nose: Aromas of white flowers (peach, pear) with tones of hazelnuts form the freshness of the nose.
Mouth: Frank, intense, round full of complexity with its mineral and tangy finish.

Le Saint-Véran se déguste dès l'apéritif et tout au long du repas sur des crustacés, des poissons, viandes blanches crémees, andouillettes, escargots et fromage de chèvre. Servir à 12°C

Saint-Véran can be enjoyed as an aperitif and throughout the meal with shellfish, fish, creamed white meats, andouillettes, snails and goat cheese. Serve at 12 ° C