



VILLA CANTRIUS

SAINT - VÉРАН

MISE PROPRIÉTÉ

Origine : France Bourgogne
Appellation : AOP Saint Véran
Millésime : 2021
Cépage(s) : Chardonnay 100% .
Vendange : Manuelle

PRESENTATION :

La particularité de l'appellation Saint-Véran réside tout d'abord dans sa situation géographique.

Elle se trouve au Nord et au Sud de l'appellation Pouilly-Fuissé, partagée entre 7 villages, constituant une sorte de ceinture dorée.

VINIFICATION :

Après une vinification typiquement bourguignonne sur lies appliquée aux Saint-Véran remet les lies en suspension (bâtonnage/remontage) et favorise l'autolyse des levures libérant en partie le « gras » dans le vin.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Jaune or pâle Cristalline aux reflets verts.

Nez : Le nez se fait gourmand, avec des notes de fleurs blanches, on y retrouve aussi des nuances finement beurrées.

Bouche : Ce Saint Véran dévoile une belle intensité de fruits mûrs et de fleurs blanches avec une bouche racée, charnue et riche tout en gardant une belle minéralité sur des notes citronnées et de pommes vertes et jaunes.
Un équilibre gras / acidité qui perdure longtemps !

Suggestions gourmandes :

Parfait avec un poisson grillé, filet de Dorade, de la Lotte, une côte de veau.

Coup de cœur : Excellent , fruité et bien équilibré.

Une très belle mise en valeur de tout ce que l'on aime dans un chardonnay de cette appellation !



ProWines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be