



SAINT VÉРАН CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE

Appellation : Saint Véran

Superficie : 2 Ha 60 a

Age moyen des vignes : 25 ans

Cépage : Chardonnay

Couleur : blanc

Terroir : Argilo-calcaire

VINIFICATION

40% de cette cuvée est élevée en fûts de chêne. Fermentation entre 15 et 20 jours à une température maximale de 18° en fûts.

Un bâtonnage des fûts est effectué tous les mois en attendant les fermentations malolactiques. Dès que cette étape de fermentation est terminée, nous procédons à l'assemblage pour la préparation à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

L'œil : jaune très clair, or pâle.

Le nez : arômes d'amande fraîche et de miel.

La bouche : vin sec et rond.

CONSOMMATION

Servir à 11°C 12°C

Suggestions culinaires : poissons tendres, cuisses de grenouilles, fruits de mer, crustacés, fromages de chèvre, Comté.

CONSERVATION

Peut être consommé tout de suite.

Permet une garde d'environ 6 ans.



Lambrecht

WINES & SPIRITS

SINT-MARTENS-LATEM