



Thierry Drouin

SAINT-VÉРАН

Plaisance

100% Chardonnay

TERROIR

La quête d'un Saint-Véran généreux et minéral nous guide vers un assemblage méthodique de plusieurs parcelles. Les raisins fraîchement récoltés sont chargés dans des pressoirs pneumatiques. Les jus sont extraits lentement, ce qui nous confère un arôme fin. Les moûts sont ensuite refroidis et débourbés. La vinification se déroule en cuves inox, puis l'élevage se poursuit sur lies fines jusqu'au printemps.



VINIFICATION

Après avoir été cueillies aux premières heures du jour, les baies sont lentement et délicatement foulées dans un pressoir pneumatique avant d'être refroidies. Le jus est ensuite débourbé puis transféré en cuve inox pour les fermentations alcoolique et malolactique, puis élevé sur lies fines jusqu'au printemps suivant.



DEGUSTATION & ACCORDS

La robe est d'un jaune doré brillant et limpide. Au nez, des parfums de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits jaunes parfaitement mûrs se dégagent. En bouche, ce vin allie une structure élégante et minérale à des notes vives et citronnées. C'est une cuvée idéale pour découvrir l'appellation Saint-Véran. À boire entre 2 et 5 ans.



Il pourrait être parfait avec du fromage de chèvre, un dahl de lentilles corail ou un plateau de fruits de mer.