



CHÂTEAU DE CHASSELAS

Le Clos

Saint-Véran - Blanc 2017

Région : Bourgogne

Appellation : Saint-Véran

Cuvée : Le Clos

Couleur : Blanc

Millésime : 2017

Cépages :

Chardonnay (100%) Ce raisin doré donne de grands vins blancs aux arômes variés aux notes d'agrumes, de fruits secs ou encore de brioche.

Alcool : 13 %

Contenance : 75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox, Fermentation thermo-régulée.
Elevage en cuve inox.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, claire, reflets or vert.
NEZ : Féminin, fruité, généreux arômes de fleurs blanches, généreux arômes d'agrumes, arômes de fruits frais.
BOUCHE : Fruitée, légère, généreuses notes de fleurs blanches, généreuses notes d'agrumes, notes de fruits frais, souple, corps léger, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 11° et 13°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées froides, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Cuisses de grenouille

Powered by Plugwine

