



# Château Du Carruge

Saint-Véran Blanc 2018

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Saint-Véran
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (100%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Notre Saint Véran « au champ liere » est produit sur une parcelle de chardonnay de 0,5 hectares âgée de 20 ans. La vigne pousse sur un plateau argilo-calcaire en légère pente, exposé ouest.



## ELABORATION

Culture raisonnée.  
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.  
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lies.  
Sols argilo-calcaires.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, pâle.  
**NEZ :** Élégant, harmonieux.  
**BOUCHE :** Harmonieuse, délicate, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 11° et 13°  
**GARDE :** A consommer entre 2020 et 2027



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Poissons, Viandes blanches

Powered by **Plugwine**

