



Philippe
Charmond

SAINT-VERAN

Type de Vin : Vin Blanc Sec

Cépage : Chardonnay

Rendement et densité : 64 hl à l'hectare, avec 8500 pieds / hectare.

Age de la vigne : 17 à 25 ans

Terroir et lieu dit : Saint Claude et Côte rôtie

- Le terroir Saint-Claude est orienté Sud-Est, à 250 mètres d'altitude, le sol est argilo-calcaire et très pierreux.
- Le terroir Côte rôtie est orienté plein Sud en forte pente dans un secteur très solaire. Le sol y est argilo-Calcaire avec peu de profondeur.

Mode de culture : Nous travaillons en lutte raisonnée, avec le travail du sol et un désherbage sous les pieds.

Vendange : Les vendanges sont manuelles

Vinification : Pressurage en grappes entières, fermentation en cuve thermorégulées entre 18° et 20°.

Elevage : 8 mois sur lies fines, assemblage des terroirs pour la mise en bouteilles.

Dégustation :

- Le nez très intense et floral.
- La bouche est sur le fruit avec beaucoup de fraîcheur et des notes citronnées.

Accompagnement : De l'apéritif au fromage, ce vin s'exprime très bien sur des plats orientaux, type tajine, plats indiens, et aussi des classiques de viandes blanches.