



LES VINS

Luzy-Macarez

GRAND VIN DE BOURGOGNE



SAINT-VÉРАН

Conquête

La particularité de ce vin réside dans l'alliance entre les sols argilo-calcaires du sud de la Bourgogne, parfaitement adaptés à la finesse du Chardonnay, et un climat semi-continental généreux en soleil, lui conférant richesse et caractère.



Après avoir été cueillis à la main, les raisins sont pressés lentement, refroidis et le jus est débourbé et clarifié avant d'être transféré dans des demi-muids de chêne français de 600L pour la fermentation et l'élevage sur lies.



La robe est soutenue, jaune paille avec des reflets dorés. Au nez sa belle puissance aromatique et sa grande finesse nous offrent des arômes floraux de violette, de muguet et d'acacia.

La bouche est bien équilibrée avec les mêmes saveurs florales et notes épicées, une texture riche et crémeuse menant à une finale onctueuse.

A déguster de préférence 6 mois après la mise en bouteille et sur les 5 années suivantes.



Ce Saint-Véran se marie très bien avec un poulet crémeux aux morilles ou avec un risotto à la truffe noire.

N'hésitez pas à l'accompagner de fromages affinés comme le Comté ou le Beaufort.

100% CHARDONNAY