



LES VINS

Luzy-Macarez

GRAND VIN DE BOURGOGNE



SAINT-VÉRAN

Petite Roche

Au pied des Roches de Solutré et de Vergisson, les vignes de Chardonnay s'épanouissent sur des sols crayeux où elles peuvent développer complexité et puissance aromatique.



Vendangés à la main, les raisins sont pressés très doucement pour n'en extraire que le jus le plus pur.

Ce jus est ensuite refroidi et débourbé avant son transfert en fûts de chêne français (10% neufs) pour les deux tiers et en cuve inox pour l'autre tiers.

C'est là que le vin va subir ses fermentations alcoolique et malolactique et son élevage sur lies pendant 9 mois avec des bâtonnages réguliers pour lui donner une texture onctueuse.



La robe est jaune or avec une bonne intensité et le nez est une explosion de fruits à noyau mûrs comme la pêche ou l'abricot mélangés à des fleurs comme l'acacia et le chèvrefeuille.

L'attaque en bouche est directe, puissante, avec des saveurs fruitées prolongées par une finale longue et juteuse.

A boire entre 2 et 8 ans.



Se marie très bien avec les poissons gras comme le saumon ou avec un homard à la sauce américaine.

Pour les amateurs de viande, essayez-le avec une andouillette grillée ou une blanquette de veau !

100% CHARDONNAY