SAINT VERAN 2022 Tradition Dom de la FEUILLARDE 75 CL

Le nez est floral, pêche, le citron, légèrement pierreux. la bouche est nette, fraiche avec une petite rondeur sur des notes de pêches, d'agrumes, et



Référence : 432680

Prix : 17.95 €

Descriptif :

SAINT VERAN Tradition2022 Dom de la FEUILLARDE 75 CL

Le domaine de la Feuillarde, est familiale depuis 1934 à Prissé, en Saône et Loire, il est conduit depuis 20 ans par Lucien Thomas qui a tout simplement repris la relève.Après des études commerciales, Lucien Thomas avait travaillé 15 ans dans l'agro-alimentaire.

En 20 ans, le domaine a grandi, passant de 10 à 19 hectares en production. Mais le travail de la vigne a été profondément modifié pour des petits rendements,les sols sont labourés, aujourd'hui le vignoble est certifié agriculture raisonnée

Le domaine est situé dans un site extraordinaire. Tout d'abord, il est établi en amphithéâtre: la quasi-totalité des vignes est regroupée autour de la maison familiale et des bâtiments d'exploitation. Ensuite le domaine regarde les roches de Solutré et de Vergisson, figures emblématiques de cette Bourgogne du sud, de ce Mâconnais.Lucien a apporté sa rigueur, son sens de la perfection : « J'avais une idée précise de la qualité que je voulais produire. Pour cette qualité, il faut être draconien dans le suivi du travail. » Il a aussi apporté son regard neuf.

notes de dégustation:

Le nez est floral, pêche, le citron, légèrement pierreux. la bouche est nette, fraiche avec une petite rondeur sur des notes de pêches, d'agrumes, et un côté silex se présente.Une finale tout en fraicheur, ciselée, qui lui apporte une très belle longeur.

cépage: 100% chardonnay,vignes de 40 ans,sur sol argilo calcaire jurassique de formation quaternaire. Sud, Sud-Ouest, ensoleillement maximum en coteau.

accords :apéritif, cuisine asiatique, viande blanche, médaillon, crustacés, poisson, pâtisserie à base de fruits.

T°S: 8-10°C

G: 2028

Lien vers la fiche du produit