



La Cave d'Augustin Florent, AOC Saint-Véran, Blanc

AOC Saint-Véran, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Au sud du Mâconnais, au cœur de la Bourgogne, le cru Saint-Véran bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle, sur des sols argilo-calcaires parfaitement adaptés à la finesse du Chardonnay.

CÉPAGE
Chardonnay

Contient des sulfites.

SERVICE

A servir entre 10 et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire jeune (2-3 ans)

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un jaune très clair, brillante, or pâle. Au nez, se développent des arômes subtils de fruits (pêche, poire), fougère, sur des notes d'amande fraîche, de noisette et de fruits exotiques. Au palais, un vin sec et rond, vif en ardeur dès l'attaque. L'acidité et le gras se complètent ensuite en allant crescendo : une structure harmonieuse et fraîche, ronde et vineuse.

ACCORDS GOURMANDS

Accompagne les poissons grillés, de mer ou de rivière, les viandes blanches. Il sera tout aussi apprécié bien frais à l'apéritif.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245415553452

