



FICHE TECHNIQUE SAINT VERAN « LES CONDEMINES »



Une parcelle de vieilles vignes de 70 ans, idéalement située sur un coteau plein sud de la commune de Leynes, sur un terroir argilo calcaire. Issu d'une vinification et d'un élevage 100 % en barrique bourguignonne, offrant un vin fruité, puissant et charmeur.

Certification HVE niveau 3 depuis la récolte 2018

Appellation : Saint Veran « Les Condemines »

Nature du sol : Argilo calcaire

Cépage : Chardonnay

Superficie : 0.20 Hectares

Âge moyen des vignes : 60 ans

Mode de vendange : Manuel

Mode de vinification : 100% futs chênes français assemblés

Vinification sans soufre

Mode d'élevage : 10 mois sur lies

Dégustation : Beaux arômes expressifs de fruits jaunes à maturité. Bouche riche, généreuse, pleine, croquante et bien équilibrée.