

# Saint-Véran

## « La Côte Rotie »

*Appellation* Saint-Véran  
*Cuvée* La Côte Rotie  
*Millésime* 2018  
*Cépage* Chardonnay  
*Sol* Argilo-Calcaire très caillouteux, drainant  
*Superficie* 60 ares  
*Exposition* Plein Sud avec une pente de 45%  
*Rendement* 60 hl/ha  
*Parcelles* --  
*Production* 5 000 bouteilles/an  
*Alcool* 13%



### Culture

Vignes plantées à une densité de 8 000 pieds à l'hectare. Contrôle des rendements, ébourgeonnage et effeuillage, culture respectueuse de l'environnement. Labour régulier permettant de révéler la typicité du terroir.



### Vinification

Elevage de 7 mois, sur lies fines, en fûts de chêne dont 10% de fûts de neufs.



### Note de dégustation

Robe jaune pâle intense. Au nez, on découvre des arômes délicats sur les fleurs blanches (acacia) les fruits secs et la noisette. Attaque franche et fraîche, bouche minérale portée par un beau volume et un subtil équilibre.



### Accord

Entrées diverses, crustacés et coquillages, risotto aux crevettes ou aux asperges, poissons. A servir entre 12 et 14°C.

INE  
Thierry Drouin

NT-VÉRAN

