



Saint Véran CE



En quelques mots :

Cépage : 100% Chardonnay

Localisation des vignes : Clos de l'Ermitage Saint Claude à Prissé.

Age des vignes : moyenne de 30 ans

Orientation : Sud Est et Est

Altitude : 200 mètres

Taille : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

Production totale à l'année : 2000 bouteilles

Vinification : Travail à basses températures, élevage sur lies fines avant mise en bouteilles.

Dégustation : C'est un vin blanc sec très fruité, avec une légère acidité en fin de bouche. On retrouve généralement des arômes de tilleul, de thé ainsi que des arômes de fleurs blanches tel que le jasmin dans la majorité des millésimes.

Autre : **Clos de l'Ermitage Saint Claude :** parcelle de 5 hectares exploitée entièrement par la famille Thevenet. Cette marque est protégée et n'est utilisable que par nous même.