



## Saint Véran Vieilles Vignes



### En quelques mots :

**Cépage :** 100% Chardonnay

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

**Age des vignes :** 70 ans

**Orientation :** Sud

**Altitude :** 200 mètres

**Taille :** Guyot simple

**Sol :** Argilo-calcaire

**Production totale à l'année :** 13000 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 sucrosité en fin de bouche. On retrouve généralement des arômes de fruits mûrs tel que la poire lors d'années précoces, ou 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.

