



THEVENET & FILS

SAINT-VÉРАН « CLOS DE L'ERMITAGE ST CLAUDE » VIEILLES VIGNES

En quelques mots :

Cépage : 100 % Chardonnay

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

Âge des vignes : 70 ans

Orientation : Sud

Altitude : 200 mètres

Taille : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

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

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.



Dégustation : C'est un vin blanc sec très fruité avec une légère sucrosité en fin de bouche. On retrouve généralement des arômes de fruits murs 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.