



THEVENET & FILS

MAGNUM
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 : moyenne de 51 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 : Issu de vieilles parcelles de chardonnay, ce cru du Mâconnais est un vin riche. Des arômes briochés s'expriment au nez. En bouche, l'opulence des fruits mûrs est renforcée par des notes de tilleul et de jasmin. C'est assurément l'une de nos cuvées les plus voluptueuses. Il sera l'allié parfait de vos plats de poissons, crustacés, ou simplement en apéritif.