



THEVENET & FILS

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

En quelques mots :

Cépage : 100 % Chardonnay

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

Âge des vignes : Moyenne de 24 ans

Orientation : Sud Est et Est

Altitude : 200 mètres

Taille : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Travail à basses températures, élevage sur lies fines avant mise en bouteilles. Une partie de la cuvée est vinifiée en fût de chêne.

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 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. Ce vin se dégustera très bien sur des poissons, crustacés, fromages de chèvres, ou simplement à l'apéritif.