



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



SAINT-VÉРАН

Les Cras
2018



DÉGUSTATION

Robe brillante aux reflets verts. Nez fin et subtil de mandarine, d'orange sanguine, de fleurs blanches et de menthol. Pur, frais et parfaitement équilibré, il séduit par son opulence, son fruit et sa finesse.

ACCORD METS-VIN

Ce Saint-Véran s'accorde parfaitement avec des viandes blanches, fromages de chèvres, plats à base de crème et du foie gras. Servir à 13°C.

VINIFICATION

Dès l'arrivée des raisins (20 min maximum après vendange), les raisins sont pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Fermentation en cuve thermo-régulée pendant 4 à 6 semaines. Utilisation de levures indigènes uniquement. La fermentation malo-lactique est réalisée à 100% afin de préserver la complexité. Elevage pendant 12 mois en fûts (chêne français forêt de Jupille, tonnellerie CAVIN, 10% fûts neufs, fûts de 1 à 7 ans), puis 3 à 4 mois en cuve.

RÉCOMPENSES

- À venir

MILLESIME 2018

Après plusieurs années de mauvaises conditions climatiques, 2018 est un millésime de qualité, également satisfaisant en terme de quantité. L'hiver a été froid, le printemps tempéré et l'été synonyme de chaleur et de sécheresse. Les vendanges ont commencées début Septembre afin de maintenir l'équilibre du vin et la fraîcheur du Chardonnay. Un millésime riche, élégant et puissant.

INFORMATIONS TECHNIQUES



CÉPAGE

100% Chardonnay.



TERROIR

Le vignoble est composé d'une parcelle sur 1,15 hectares. Les vignes sont situées dans le village de Davayé, et sont plantées sur le climat « Les Cras ». Sol caillouteux, riche en calcaire dur. Densité: 8 500 pieds/ha.



EXPOSITION

La parcelle bénéficie d'une exposition Sud/Sud-Est, à une altitude de 220 mètres.



PRODUCTION ANNUELLE

9 200 bouteilles.
Rendement: 55-60 hl/ha.

www.famille-paquet.com

FAMILLE PAQUET - 270 Chemin des Jonchères - 71850 Charnay-lès-Mâcon - France
Tél. 33 (0) 3 79 35 00 10 - contact@paquet-montagnac.com