



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



SAINT-VÉРАН

Les Terres Noires
2017



DÉGUSTATION

Fruits blancs, amandes fraîches et nougat composent la palette aromatique. La bouche, vive et soutenue dès l'attaque, monte en puissance jusqu'en finale, portée par une intense fraîcheur aux accents de pamplemousse et de citron vert.

ACCORD METS-VIN

Il accompagne à merveille les poissons, viandes blanches et entrées froides. 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

- 92 PTS ROBERT PARKER

MILLESIME 2017

Après plusieurs années de récoltes impactées par les aléas climatiques, la Bourgogne tire son épingle du jeu tant au niveau de la qualité que de la quantité. 2017 révèle l'une des plus élégantes expressions du Chardonnay, avec des vins parfaitement équilibrés, très aromatiques au nez.

INFORMATIONS TECHNIQUES



CÉPAGE

100% Chardonnay.



TERROIR

Le vignoble est composé d'une parcelle sur 1,30 hectares. Les vignes sont situées dans le village de Davayé, et sont plantées sur le climat « Les Terres Noires ». Sol argilo-calcaire à dominance argile. Densité: 9 000 pieds/ha.



EXPOSITION

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



PRODUCTION ANNUELLE

10 000 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