



DOMAINES PAQUET  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE  
*Ophélie et Yannick Paquet*

# SAINT-VÉРАН



## TERROIR

Situé sur la commune de DAVAYÉ. Entre 250 et 300 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires.

## VIGNES

L'âge moyen des vignes est de 25 ans. Le cépage est le chardonnay. Le rendement moyen de ces parcelles est d'environ 60hl/hectare. Nous produisons environ chaque année 17 000 bouteilles.

## VINIFICATION

Traditionnelle bourguignonne. Les vendanges sont entièrement manuelles, pressurage pneumatique. L'élevage s'effectue à 70% en cuves inox et à 30% en foudre de bois, tous thermorégulés. Les levures sont indigènes afin de préserver la typicité du terroir.

## DÉGUSTATION

Un vin à la robe vert-dorée, rond et fruité en bouche avec des arômes floraux (fleur d'acacia) et des nuances végétales (anis et réglisse).

## HARMONIE METS et VINS

Un vin élégant qui pourra accompagner les poissons en sauce, ou grillés, la volaille, mais aussi les andouillettes et fromages de chèvres du Mâconnais.

## GARDE

Il peut se consommer dès aujourd'hui, et pourra se garder de 3 à 5 ans.