



Saint-Véran Les Cras

ROU269

Historique

Ce domaine repose sur les terroirs mythiques de St-Véran en Crèche, Les Cras et Terres Noires sur 6ha de vignes. En 2014, le domaine s'agrandit avec la reprise d'un domaine de 2ha à Solutré-Pouilly (appellation Pouilly-Fuissé).

Avec l'arrivée des 3 piliers en 2016, les 3 frères Paquet débordent d'énergie et de passion pour la vigne dans le Mâconnais où on assiste à un renouveau exemplaire.

Ils n'ont aucune limite à offrir que le meilleur sans peur du risque dans une totale symbiose entre la nature, la vigne et les hommes qui trouvent chacun les moyens de s'épanouir dans un respect mutuel. Telle est la philosophie de ce domaine d'exception!

Reconnaissance

96 points - James Suckling (mill. 2022 et 2023)

Pays	France	Producteur	Famille Paquet
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	chardonnay
Appellation	Saint-Véran	Conservation	5 à 7 ans
Service	13°C		

Description

Oeil Robe brillante aux reflets verts.

Nez Nez fin et subtil de mandarine, d'orange sanguine, de fleurs blanches et de menthol.

Bouche 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.

Commentaires

millésime 2020: En conversion biologique
millésime 2021: biologique

Terroir: Le vignoble est composé d'une parcelle sur 1,15 hectares. Les vignes (d'un âge moyen de 32 ans) 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.

Vinification: Dès l'arrivée des raisins, les raisins sont triés à la main puis 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 malolactique est réalisée à 100% afin de préserver la complexité. Élevage 80% en fût et 20% en cuve pendant 12 mois (chêne français forêt de Jupille, tonnellerie CAVIN, 10% fûts neufs, fûts de 1 à 7 ans), puis 6 mois en cuve.

Sucre résiduel: 0.6 g/L

Biologique.

En une ligne