



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Saint-Véran

ROU268

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 Maconnais 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

95 points - James Suckling (mill. 2022)

Pays	France	Producteur	Famille Paquet
Région viticole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Saint-Véran	Conservation	5 à 7 ans
Service	13°C		

Description

Oeil

Robe or pâle aux reflets verts, elle est brillante, cristalline.

Nez

Ce vin séduit par sa palette aromatique riche et complexe de pamplemousse, de pomme verte, de citron confit.

Bouche

La bouche, très équilibrée, offre une fine trame minérale ainsi qu'une fine acidité.

Accord mets/vin

S'accorde parfaitement avec des noix de Saint-Jacques, un plateau de fruits de mer, des pâtes fraîches ou tout simplement à l'apéritif.

Commentaires

Terroir: Le vignoble est composé de 32 parcelles sur une superficie totale de 4,94 hectares. Les vignes sont situées à Davayé, à mi-coteaux sur les pentes des Roches de Solutré et Vergisson. Sols argilo-calcaires à dominance calcaire relativement maigre. Densité: 9 000 pieds/ha. Exposition: Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud/ Sud-Est et Nord-Est. 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 thermorégulée pendant 4 à 6 semaines. Utilisation de levures indigènes uniquement. La fermentation malolactique est réalisée à 100% afin de préserver la complexité. Élevage en cuve sur lies fines, pendant 8 mois ce qui lui permet d'exprimer rapidement la richesse de son terroir, la finesse et fraîcheur des arômes. Sucre résiduel: 0,9 g/l

En une ligne