



SAINT-VÉРАН ROCHE MER AOC SAINT-VÉРАН

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vino è prodotto in due lieux-dits esposti a est: Les Châtaigniers, situata su un versante della Roche de Vergisson, e La Rapie situata sul versante opposto. Il terreno è composto da argilla e calcare. Il vino della Roche Mer proviene dai vigneti situati ai piedi delle creste calcaree del Vergisson.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano e immediatamente pressate prima della decantazione a freddo dei mosti. La fermentazione alcolica e malolattica avvengono in vasche a temperatura controllata. Il vino evolve sui lieviti per 10 mesi, con periodici battonage fino all'agosto successivo. Una volta completata la fermentazione malolattica, il vino viene travasato, assemblato, leggermente filtrato e imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Al naso il vino offre delicati accordi di limone e fieno essiccato al sole. Al palato presenta una combinazione ben bilanciata di freschezza e brillantezza e sottili note di frutta a nocciolo, con una freschezza essenziale che pervade tutto il vino. Il risultato è un vino molto intenso, sapido e saporito, davvero meraviglioso.

