



ANALYSES

Degré d'alcool : 13.0 % vol.

PH : 3.47

Acidité totale : 3.5 g/l H₂SO₄

Sulfites totaux : 81 mg/l



VIGNE

Commune et lieu-dit : Climat "En Combe" à Chasselas.

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 0.88 ha

Année(s) de plantation des vignes : Autour de 1965 (Age : environ 57 ans)

Sol : Argile rouge et petits cailloux sur sous-sol calcaire.

Altitude, exposition et pente : 385 à 395 mètres d'altitude, pente moyenne exposée sud

Certification environnementale : Troisième année de conversion bio.



D'origine gauloise, le mot "Combe" désigne un creux, une vallée. Les combes ont été creusées par les eaux de fonte des glaciers, lors de la dernière période glaciaire, il y a plus de 20 000 ans.



LE MILLÉSIME 2022

Il se caractérise par des conditions particulièrement chaudes et sèches. Les températures sont excédentaires dès le mois de février, nous occasionnant une petite frayeur lors d'un épisode de gel tardif en avril qui, heureusement, n'aura pas de conséquences. L'été 2022 se classe au deuxième rang des étés les plus chauds depuis 1947.

Côté précipitations, l'année est largement déficitaire malgré un mois de juin très arrosé qui sauve les vignes du dépérissement.

La très belle sortie de raisins promettait une récolte abondante, amputée cependant par la sécheresse estivale qui a occasionné de faibles rendements en jus.

Les vins sont extrêmement fruités, avec une acidité faible et une texture onctueuse. C'est un millésime flatteur et gourmand, les meilleures cuvées étant promises à un très bel avenir.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Date de vendange : 07/09/2022

Mode de vendange : Manuelle

Vinification : pressurage pneumatique, débordage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en cuve inox thermorégulée. Pas de fermentation malolactique.

Élevage : Sur lies totales dans le contenant de vinification, pendant 9 mois.

Mise en bouteilles : 11/07/2023

Nombre de bouteilles produites : 5 250 bouteilles.





DÉGUSTATION & SERVICE

COMMENTAIRE :

De son terroir unique d'argiles rouges, ce Saint-Véran tire tout son caractère et son équilibre: une robe d'or pâle, un nez printanier où se mêlent la pomme golden et les fleurs blanches et une bouche balancée entre fraîcheur et rondeur. Sa précision et sa pureté aromatique plairont aux amateurs de chardonnay sans fioritures !

SERVICE :

Servir à 12-13°C, sans ouverture préalable de la bouteille ni passage en carafe.

POTENTIEL DE GARDE :

À boire dans les 1 à 5 ans.

SUGGESTIONS D'ACCORDS METS :

Apéritif, moules marinières, poissons grillés, fromages de chèvre.

