

Domaine Fichet

Saint-Véran



Zona:

Vitigno:

Terreno:

Esposizione:

Età della vigna:

Superficie:

Vendemmia:

Vinificazione:

Fermentazione:

Invecchiamento:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti Totali:

Prissé – Bourgogne Mâconnais

100% Chardonnay

Argillo Calcareo

Sud-Ovest

+ di 25 anni

1 ha

Meccanica

in fusti di rovere di cui 20% nuove
a temperatura controllata circa 17°

10 mesi - batonnage

13°

10°-12°

90 mg/L



Saint-Véran è l'appellazione più a sud della Borgogna.

Grazie ad una leggera sovra maturazione, si ottiene una ricchezza sia alcolica che in untuosità, gradevole al naso, con acidità agrumata, una nota fresca di frutti bianchi con lievi tocchi vanigliati sul finale.

L'allevamento in fusti di rovere è poco marcato e molto ben supportato dal vino.

La maturità accentuata e la fermentazione naturale prolungata ed a bassa temperatura, ci regala un vino che si potrà lasciare invecchiare qualche anno.

Abbinamenti

Servitelo come aperitivo o con carni bianche, pesce grigliato, formaggi di capra freschi.

