

Domaine SANGOUARD



VIN SAINT-VÉРАН "Les Crais"



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Sols argilo-calcaires, exposition Sud-Sud Ouest.

Récolte en bioprotection, vinification traditionnelle et élevage une partie en cuve (1/3) et l'autre partie en futs de chêne (2/3) pendant 12 mois.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle à reflets dorés. Nez frais et élégant mêlant fruits blancs, agrumes, fleurs blanches et une touche boisée discrète. Bouche équilibrée, alliant tension et rondeur, finale minérale et persistante.



ACCORD METS VINS

Agréable sur un apéritif ou en début de repas accompagnant du jambon persillé, des escargots, des cuisses de grenouilles, poissons et viandes blanches.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

Entre 5 et 7 ans