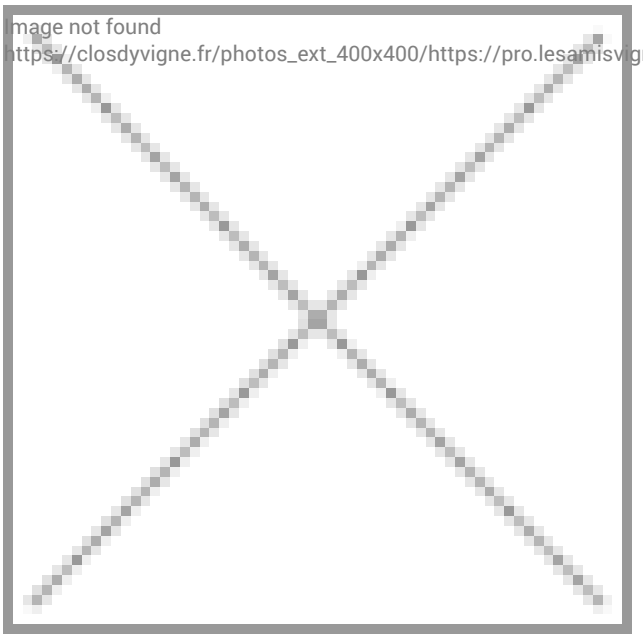
SAINT-VÉRAN 2021 BLANC

PIERRE MEURGEY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Ce vins doré aux reflets verts pâle offre un nez de fleurs blanches et de fruits exotiques et une bouche fraîche et minérale. Il sera idéal en apéritif ou pour accompagner vos plats de poissons, fruits de mer ou volaille.

Accords mets et vins

Apéritif, poissons et fruits de mer, volailles, fromages de chèvre

Détails

Domaine : Pierre Meurgey
Couleur : Blanc
Millesime : 2021
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Saint-Véran
Nom du Vigneron : Pierre Meurgey

Dégustation

Robe : Dorée aux reflets vert pâle.
Nez : Bonne intensité aromatique. Nez ouvert et complexe, il libère un bouquet de fleurs blanches (acacia) et de fruits exotiques sur un fond minéral.
Bouche : Il offre en bouche une attaque fraîche, souplesse et équilibre.
Finale : Finale longue sur des notes minérales.
Garde : 1 à 5 ans
Température de service : 1 à 5 ans

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100 % Chardonnay
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Cuves inox (85%) + fûts de chêne français de 228L (15%)
Elevage : Cuves inox (85%) + fûts de chêne français de 228L (15%) . Fermentation malolactique faite à 100%.

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1990, je me suis exclusivement consacré à la production et à la vente des vins de Bourgogne. Aujourd'hui, ma production comporte deux volets : les vins de Côte d'Or sous ma signature PIERRE MEURGEY et les vins du Mâconnais sous la signature MEURGEY-CROSES. Mon engagement est de produire des vins qui reflètent purement et simplement les terroirs dont ils proviennent.

