

SAINT-VÉРАН

Fiche Technique

SITUATION GÉOGRAPHIQUE / TERROIR

Secteur pied de la roche de Vergisson.

TECHNIQUES VITICOLES (travail du sol)

Enherbement : Herbe entre les rangs afin d'éviter toute utilisation de désherbants chimiques ; en absorbant l'excès de pluie, elle empêche le développement des maladies de la vigne.

Labour : Pour favoriser la descente des racines en profondeur et permettre au cep de mieux résister aux

Compostage : sécheresses et aux surplus d'eau.

Le compostage naturel relance dans le sol une vie bactériologique très bénéfique pour la vigne.

TRAVAIL À LA VIGNE

Vignes de 50 ans rendement très modéré; Taille peu chargée afin de limiter le rendement; Vignes travaillées sans pesticides, ni engrais ou désherbants chimiques pour obtenir un vin intégralement naturel; Grappes ramassées à la main. Sélection des grappes : tri sévère ne conservant que les grappes parfaitement intactes.

TRAVAIL EN CAVE

Pressurage : Pressurage direct. La presse se fait lentement sans endommager la vendange et permet ensuite un élevage sur lie très fine de très bonne qualité.

Vinification : Levures indigènes. Non chaptalisé.

Elevage : En cuve inox

Un léger sulfitage à la mise en bouteille. (SO2 total: 15 mg/litre après mise en bouteille)

Filtration : Dégrossissage.

DÉGUSTATION

Température de consommation : il aura avantage à être servi à une température d'environ 12 °C.

Conservation : entre 1 et 6 ans. Degré d'alcool : 13°.

Accompagnements : il accompagne majestueusement l'apéritif, les poissons, les viandes blanches et le fromage de chèvre.

Minéralité et fraîcheur caractérisent ce vin.

