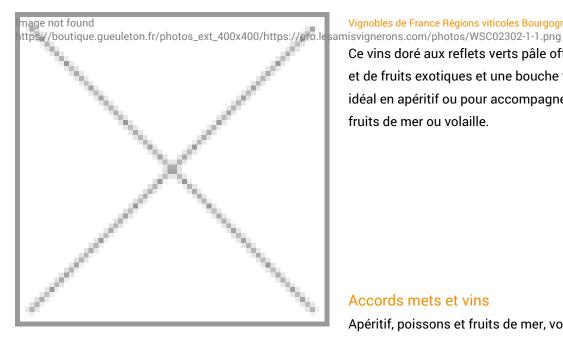
SAINT-VÉRAN 2021 BLANC

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.

mage not found https://boutique.gueufetor

https://boutique.gueuletor.fr//photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png