



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



SAINT-VÉРАН

EN CRÈCHES

2018



DÉGUSTATION

Bouquet d'une rare complexité: Beurre frais, miel mille fleurs, poivre blanc, citronnade fraîche. Le palais, finement boisé, est riche, envoûtant et persiste longuement sur les notes boisées. Une subtile association entre la minéralité du terroir et la maturité du raisin.

ACCORD METS-VIN

Ce Saint-Véran s'accorde parfaitement avec des viandes blanches, fromages de chèvres, plats à base de crème et du foie gras. Servir à 13°C.

VINIFICATION

Dès l'arrivée des raisins (20 min maximum après vendange), les raisins sont pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Fermentation en cuve thermorégulée pendant 4 à 6 semaines. Utilisation de levures indigènes uniquement. La fermentation malo-lactique est réalisée à 100% afin de préserver la complexité. Elevage pendant 12 mois en fûts (chêne français forêt de Jupille, tonnellerie CAVIN, 10% fûts neufs, fûts de 1 à 7 ans), puis 6 mois en cuve.

RÉCOMPENSES

91 pts Wine Enthusiast

Découvrez toute la presse et récompenses de cette cuvée : [ici](#).

MILLÉSIME 2018

Après plusieurs années de mauvaises conditions climatiques, 2018 est un millésime de qualité, également satisfaisant en terme de quantité. L'hiver a été froid, le printemps tempéré et l'été synonyme de chaleur et de sécheresse. Les vendanges ont commencées début Septembre afin de maintenir l'équilibre du vin et la fraîcheur du Chardonnay. Un millésime riche, élégant et puissant.

INFORMATIONS TECHNIQUES



TERROIR

Le vignoble est composé de 4 parcelles sur 1,43 hectares. Les vignes (d'un âge moyen de 56 ans) sont situées dans le village de Davayé, et sont plantées sur le climat « Les Crèches ». Sol argilo calcaire. Densité: 8 000 pieds/ha.



CÉPAGE

100% Chardonnay.



EXPOSITION

Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud-Est, à une altitude de 250 mètres.



PRODUCTION ANNUELLE

11 200 bouteilles.
Rendement: 45-55hl/ha.

www.famille-paquet.com

314 rue des Valanges – 71960 Davayé - France

contact@paquet-montagnac.com



Follow us on [@vins_famillepaquet](#)



[Famille Paquet](#)