



# FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



## SAINT-VÉРАН

### LES TERRES NOIRES

### 2018



#### DÉGUSTATION

Fruits blancs, amandes fraîches et nougat composent la palette aromatique. La bouche, vive et soutenue dès l'attaque, monte en puissance jusqu'en finale, portée par une intense fraîcheur aux accents de pamplemousse et de citron vert.

#### ACCORD METS-VIN

Il accompagne à merveille les poissons, viandes blanches et entrées froides. 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 3 à 4 mois en cuve.

#### RÉCOMPENSES

91 PT Wine Enthusiast

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

#### VINTAGE 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 d'une parcelle sur 1,30 hectares. Les vignes (d'un âge moyen de 56 ans) sont situées dans le village de Davayé, et sont plantées sur le climat « Les Terres Noires ». Sol argilo-calcaire à dominance argile. Densité: 9 000 pieds/ha.



#### CÉPAGE

100% Chardonnay.



#### EXPOSITION

La parcelle bénéficie d'une exposition Sud, à une altitude de 220 mètres.



#### PRODUCTION ANNUELLE

10 000 bouteilles.

Rendement: 55-60 hl/ha.

[www.famille-paquet.com](http://www.famille-paquet.com)

314 rue des Valanges – 71960 Davayé - Frane

Tél. 33 (0) 3 79 35 00 10 - [contact@paquet-montagnac.com](mailto:contact@paquet-montagnac.com)



Follow us on [@vins\\_famillepaquet](#)



[Famille Paquet](#)