



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



SAINT-VÉРАН EN CRÈCHES 2020

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 sont triés à la main puis 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 80% en fût et 20% en cuve pendant 12 mois (chêne français forêt de Jupille, tonnellerie CAVIN, 10% fûts neufs, fûts de 1 à 7 ans), puis 6 mois en cuve.

RÉCOMPENSES

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

MILLÉSIME 2020

Un millésime remarquable. 2020 a été une année marquée par une précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. Le beau temps s'installe dès le début du printemps, la sortie de fleur fût donc précoce. L'été a été chaud avec des températures élevées et un manque de précipitations. Les vendanges ont débutées la dernière semaine d'Août, avec un excellent état sanitaire des raisins. Malgré la sécheresse, le millésime présente un bel équilibre avec une belle acidité. Un millésime qui se veut prometteur et qualitatif.

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

9 300 bouteilles.
Rendement: 45-55hl/ha.



CARACTÉRISTIQUES

Acidité totale : 5,3 g/L
pH : 3,16

www.famille-paquet.com

314 rue des Valanges - 71960 Davayé - France
Tél. 33 (0) 3 79 35 00 10 - contact@paquet-montagnac.com

Follow us on [@vins_famillepaquet](#) [Famille Paquet](#)