



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



SAINT-VÉРАН

LES CRAS

2020

DÉGUSTATION

Robe brillante aux reflets verts. Nez fin et subtil de mandarine, d'orange sanguine, de fleurs blanches et de menthol. Pur, frais et parfaitement équilibré, il séduit par son opulence, son fruit et sa finesse.

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, les raisins sont triés à la main puis pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Fermentation en cuve thermo-régulée 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 d'une parcelle sur 1,15 hectares. Les vignes (d'un âge moyen de 32 ans) sont situées dans le village de Davayé, et sont plantées sur le climat « Les Cras ». Sol caillouteux, riche en calcaire dur. Densité: 8 500 pieds/ha.



CÉPAGE

100% Chardonnay.



EXPOSITION

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



PRODUCTION ANNUELLE

9 200 bouteilles.
Rendement: 55-60 hl/ha.



CARACTÉRISTIQUES

Acidité totale : 4,8 g/L
pH : 3,21

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](#)