



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



SAINT-VÉРАН

LES TERRES NOIRES

2020

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, les raisins sont triés à la main puis pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Fermentation en cuve thermorégulée pendant 4 à 6 semaines. Utilisation de levures indigènes uniquement. La fermentation malolactique 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 1,30 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.



CARACTÉRISTIQUES

Acidité totale : 3,95 g/L
pH : 3,25

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](#)