FAMILLE PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAINT-VÉRAN

2021

DÉGUSTATION

Ce vin séduit par sa palette aromatique riche et complexe de pamplemousse,de pomme verte, de citron confit. La bouche, très équilibrée, offre une fine trame minérale ainsi qu'une fine acidité.

ACCORD METS-VIN

Ce Saint-Véran s'accorde parfaitement avec des noix de Saint-Jacques, un plateau de fruits de mer, des pâtes fraîches ou tout simplement à l'apéritif. Servir à 13°C.

VINIFICATION

Dès l'arrivée des raisins (vendanges manuelles, en petite cuves de 15 kg), les raisins sont triés 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 malo-lactique est réalisée à 100% afin de préserver la complexité. Elevage 70 % en fûts et 30 % en cuve pendant 12 mois, puis mis en masse pendant 4 mois.

MILLÉSIME 2021

Un millésime remarquable. 2021 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 sècheresse, 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 32 parcelles sur une superficie totale de 4,94 hectares.Les vignes sont situées à Davayé, à mi-coteaux sur les pentes des Roches de Solutré et Vergisson.Sols argilo-calcaires à dominance calcaire relativement maigre. Densité: 9 000 pieds/ha.

CÉPAGE

100% Chardonnay.

EXPOSITION

Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud/ Sud-Est et NordEst.

PRODUCTION ANNUELLE

11 000 bouteilles.
Rendement: 50-65hl/ha.

CARACTÉRISTIQUES

Acidité totale :
pH :

FR-BIO-01
Agriculture France

www.famille-paquet.com
314 rue des Valanges – 71960 Davayé - Frane
Tél. 33 (0) 3 79 35 00 10 - contact@paquet-montagnac.com
Follow us on @vins_famillepaquet Famille Paquet