

3^e FLEUVE BY DANIEL & DENISE TRENEL

SAINT-VÉРАН

BLANC
WHITE



LE CÉPAGE

100 % Chardonnay.

LE TERROIR

Issu majoritairement du lieu-dit "À la côte" sur la commune de Chasselas. Le sol est argilo-calcaire, peu profond, avec une pente modérée exposée Sud, en altitude (450 m). Les vignes ont plus de 30 ans.

LES VENDANGES

Manuelles.

LA VINIFICATION

Après un léger débourage, la fermentation se fait en levures indigènes. En cours de fermentation alcoolique, le moût est entonné. La fermentation se poursuit avec une température maîtrisée aux alentours de 20 °C. Puis une fermentation malolactique est réalisée à 100 % sur ce vin.

L'ÉLEVAGE

30 % en fûts (dont 25 % de bois neuf) de 228 et 400 litres, 70 % en cuve inox, pendant 7 mois.

LA DÉGUSTATION

ROBE: dorée claire, brillante.

NEZ: le nez présente des notes florales (fleur blanche) et exotique avec une belle minéralité.

BOUCHE: élégante, suave, et aussi portée par une belle fraîcheur liée à l'acidité et la minéralité du vin. En résulte une très belle expression et un bel équilibre.

JOSEPH VIOLA NOUS PROPOSE SUR CE VIN :

cannelloni aux Sot-l'y-laisse de volaille de Bresse farcis à la duxelles de champignons.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 11-12 °C.

LA GARDE : de 3 à 5 ans.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay.

TERROIR

Mainly from the "A La Côte" *lieu-dit* in the *commune* de Chasselas. The soil is a shallow clay-limestone on a gentle south-facing slope, lying at altitude (450 m). The vines are over 30 years old.

HARVEST

By hand.

VINIFICATION

After a light settling, fermentation takes place with native yeasts. The must goes into barrel during its alcoholic fermentation. Fermentation continues with the temperature maintained at around 20°C. The wine is then allowed to complete its malolactic fermentation.

MATURING

30% in 228l and 400l barrels (of which 25% are new oak), 70% in stainless steel vats, for 7 months.

TASTING

COLOUR: bright, light golden hue.

NOSE: exotic and floral notes (white flowers) with lovely minerality.

PALATE: elegant and soft, underpinned by lovely freshness which, combined with the wine's acidity and minerality, creates a very fine expression and nice balance.

JOSEPH VIOLA SUGGESTS WITH THIS WINE:

cannelloni stuffed with the tenderest meat from Bresse poultry and finely-chopped mushrooms.

SERVING TEMPERATURE: 11-12°C.

AGEING POTENTIAL: 3-5 years.

