



ROUX PÈRE & FILS



## Saint-Véran

**Situation :** Vignoble de Saône-et-Loire

**A.O.C :** Village

**Cépage :** Chardonnay

**Vinification :** Fermentation à température constante (18-20°) afin de développer les arômes fruités.

**Elevage :** En cuverie inox et fûts.

**Caractères :** Vin à la robe vert-or, rond, tendre et fruité avec des arômes de pêche, poire ou acacia.

**Conservation :** Mis en bouteille précocement, ce vin évolue idéalement entre 1 à 5 ans

**Conseils de service :** 11 à 13° est la bonne température pour apprécier le Saint-Véran

**Gastronomie :** Hors-d'œuvre, charcuteries fines, huîtres, crustacés, poissons et escargots.