

Région	Bourgogne
Appellation	Saint-Véran
Producteur	Cave des Grands Crus Blancs
Contenance	75cl
Cépages	Chardonnay
Temp. de service	11 à 13°
Durée de garde	3 ans
Accords avec familles de plats	
APERITIF	
CUISINE DU MONDE	
FRUITS DE MER	
POISSON	

Commentaire de dégustation

Robe jaune claire, brillante et cristalline. Nez élégant sur des notes de fleur d'acacia, de fruits exotiques, et d'une minéralité intense (silex, pierre à fusil), caractéristique de l'appellation. La bouche est opulente mais sur la fraîcheur, confirmée par des arômes concentrés de pêche, d'agrumes citronnés, de pamplemousse. Accompagne tout naturellement les fruits de mer, crustacés et poissons gras. Mais son registre aromatique d'agrumes permet un accord fantaisiste avec des plats exotiques (sushis).

