



P. FERRAUD & FILS



SAINT-VÉРАН

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS CUVÉE 130



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Chardonnay

Sol

Argilo-calcaire

Notes de dégustation

La robe de ce Saint-Veran se teinte de beaux reflets d'or pâle. Le nez est riche. Il est dominé par des notes de fleurs jaunes et de miel qui sont complétées par de la poire et une note beurrée. En bouche, on retrouve l'intense bouquet du nez, mis en valeur par une structure équilibrée, avec de la rondeur et une finale pleine de fraîcheur.

Accords mets & vins

Ce Saint Véran Cuvée 130 s'accorde à merveille avec les plats de poisson à chair onctueuse. Les variantes à base de fruits de mer conviendront également.

Temperature de service 9 et 11 °C

Garde de 4 à 6 ans

Histoire

La Maison vit toujours, et bien. En traversant les aléas de la vie d'une région, de la vie d'une entreprise, de la vie d'une famille... La cinquième génération reste à la barre. Nous avons voulu célébrer ce moment et rendre hommage à notre arrière-arrière grand-père Philibert, notre grand-père Tony, notre grand-père Antoine et notre père Pierre en leur dédiant cette cuvée de Saint-Véran. Ceci représente 130 ans de tradition, d'authenticité, de passion, de typicité et donc tout simplement d'amour de la vigne et du vin.

