



P. FERRAUD & FILS



SAINT-VÉРАН

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS CUVÉE 130



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Chardonnay

Sol

Argilo-calcaire

Vinification & élevage

Traditionnelle

Notes de dégustation

Sa robe se teinte de beaux reflets d'or pâle. Le nez riche, est dominé par des notes de fleurs jaunes et de miel agrémentées de poire et d'une note beurrée. En bouche, l'intense bouquet du nez est mis en valeur par une structure équilibrée. La finale est pleine de rondeur et de fraîcheur.

Accords mets & vins

Ce Saint Véran Cuvée 130 s'accorde à merveille avec les plats de poissons à chair onctueuse ou avec les fruits de mer.

Temperature de service 9 à 11 °C

Garde 5 à 7 ans

Histoire

Depuis 130 ans, la Maison Ferraud s'est enrichi des aléas de la vie d'une région, d'une entreprise et d'une famille... En tant que cinquième génération de cette famille, nous avons voulu célébrer ce moment et rendre hommage à notre arrière-arrière grand-père Philibert, notre arrière grand-père Tony, notre grand-père Antoine et notre père Pierre; en leur dédiant une cuvée spéciale. Vous retrouverez donc toute la tradition, l'authenticité, la passion et tout simplement, l'amour de la vigne et du vin qui unissent la famille Ferraud, dans cette cuvée 130 ans.

