



Saint Véran Clos de l'Ermitage st Claude



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2021
Catégorie: 1
Couleur: Blanc
Appellation: Saint-Véran
Cépage(s): Chardonnay
Région: Bourgogne
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Avec sa belle robe jaune dorée, brillante, et son agréable nez très typé de Chardonnay aux notes de pêches jaunes et de fleur d'oranger, ce Saint-Véran nous met les sens en éveil. En bouche, une amertume gastronomique ouvre la dégustation, suivie d'une touche minérale puis d'un peu de gras tapissant le tout, bien ciselée et tonique. Agréable finale finement toastée qui rajoute en gourmandise. Belle bouteille pour ouvrir à l'apéritif et tout au long du repas composé de quenelles de brochet par exemple.

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Chèvre de Valençay
Quenelle de brochet sauce nantua

LIEUX DE VENTE

Earl Vignobles et Pépinières Thevenet & Fils
123 CHEMIN DU BREU
71960 PIERRECLOS
Tel : 0033385357221
<http://www.vignobles-thevenet.com>