

— AA —
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL

Saint Véran 2005

100% CHARDONNAY

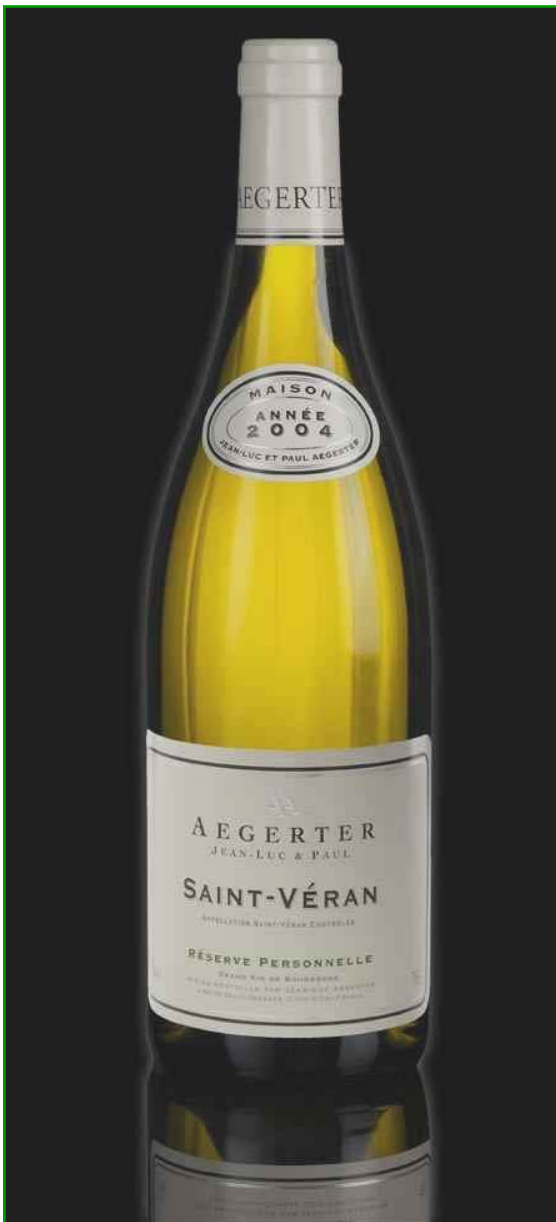


Photo non contractuelle

LIEU DE PRODUCTION : Les Saint – Véran sont produits sur les communes de Saint – Véran, Solutré, Pouilly et Davaye, sur une superficie totale de 600 hectares environ.

QUANTITE : 120 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Le Saint – Véran a une robe vert or et dispose d'un fruité, d'une tendresse et d'une rondeur étonnante. Il développe des arômes de fleurs blanches (acacia) puis jaune (genêts).

PLATS CONSEILLÉS : Le Saint – Véran accompagnera particulièrement bien un sandre ou un turbot cuit à la vapeur avec son jus au beurre blanc.

TEMPERATURE DE SERVICE : 14/16°C.

APOGÉE : 2008 à 2010.

GROWING AREA : The Saint – Véran are produced around the Saint – Véran, Solutré and Davaye villages, on a total area of roughly 2,400 acres.

QUANTITY : 120 000 bottles per year.

TASTING NOTES : The Saint – Véran has a green golden colour and has a fruity, tender flavour of incredible roundness. It develops white flesh fruit aromas which become white flower touches (acacia) and finally broom.

RECOMMENDED DISHES : The Saint –Véran will match perfectly with steam – cooked delicate flat fish cooked with its white butter sauce.

SERVE AT : 14/16°C.

APOGEE : 2008 to 2010.