

SAINT-VÉРАН Château de la Greffière

Hvidvin – fra
BOURGOGNE

TØR

Haute Valeur
Environnementale

Fadlagret



Sagt & skrevet:

- "... masser af frugt, passende syreindhold og en relativt blød, rund, kærtegnende, teksturel sanselighed."
Robert M. Parker,
THE WINE ADVOCATE
- "Moden, smag af abrikos og mango, med antydninger af banan, cremet og understøttet af livligt syreindhold, afsluttet med krydderier og noter af grapefrugtskal."
Bruce Sanderson,
WINE SPECTATOR
- "Lysegul med gyldne refleksioner, denne Saint-Véran leverer en kompleks næse af hvide blomster og abrikos understøttet af mineraltoner. Ganen er sprød, intens, velafbalanceret og elegant."
LE GUIDE HACHETTE DES VINS

**Lys gul i farven.
Aromaer af frisk mandel og honning.
En tør og rund vin.**

Chardonnay (100%) – lagret på egefade

Château de la Greffière (37 ha) ligger i La Roche Vineuse i regionen Mâcon i det sydlige Bourgogne. Godset dateres tilbage til 1585. I 1789 blev vinkælderen bygget, og selve slottet er fra 1830.

Den nuværende ejerfamilie Greuzard erhvervede ejendommen i 1924 og er 4. generation af Greuzard-familien på godset.

Jordbunden består af ler og kalksten. Vinstokkene er 25 år gamle – og vinmarkerne til denne Saint-Véran udgør 2 ha 60 a. 40% af vinen lagres på egetræsfade. Fermenteringen på mellem 15 og 20 dage sker ved en maksimal temperatur på 18 °C. Vinen og bærmøen omrøres hver måned, mens den malolaktisk gæring afventes. Når denne gæring er færdig, blandes vinen fra fadene til aftapning. Årsproduktion omkring 20.000 flasker.

I Frankrig er "Haute Valeur Environnementale" (HVE) den højeste af tre miljøcertificeringsniveauer for landbrug.

✓ **Velegnet til fisk, skaldyr,
gedeost og Comté-oste**

– **prøv den til gratinerede østers,
andouillette i hvidvin,
kalveblanquette og kalvefrikassé
med kantareller**

✓ **Bedst fra 1 til 6 år efter høst**

✓ **Nydes ved 11-12 °C**

