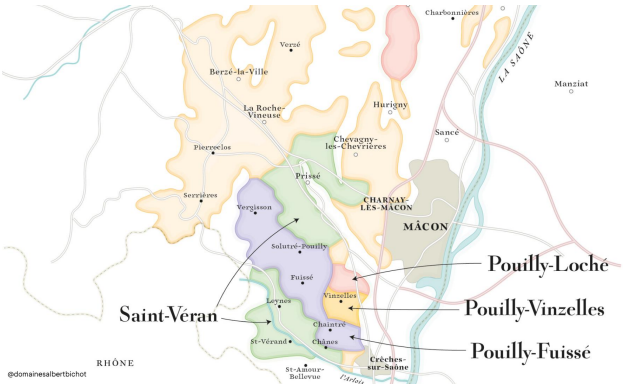
# SAINT-VÉRAN
# MAISON ALBERT BICHOT




## BELIGGENHET
Bourgogne

## DRUE
Chardonnay

## TERROIR
Jordsmonn av grå skifer, kalkholdig skifer eller leire med kritt avhengig av skråningen.

## PRESENTASJON
Dette vinområdet ligger i Sør-Bourgogne, i Mâconnais, og strekker seg rundt Pouilly-Fuissé. Den sørlige delen grenser til Beaujolais og opptar skråningen, en del av den berømte Roche de Solutré.

## VINLAGING/MODNING
Alkoholisk gjæring og lagring på fin bunnfall: 80% i rustfritt stål tanker og 20% i eikefat i 8 til 9 måneder.

## SMAKSPRØVER
Delikat bukett med noter av hvite blomster kombinert med aromaer av modne frukter (fersken, pære) og noen ganger frisk mandel. På ganen uttrykker den en behagelig rundhet løftet av en vakker mineralitet. Godt balansert, strukturert og sjenerøs, den har en forfriskende finish.

## PASSER TIL
Server mellom 11 og 13°C.
Å nyte ung på frukt eller å lagre i 3 til 5 år.

## MATSAMMENKOBLINGER
Fisk og sjømat fint tilberedt
Grillet hvitt kjøtt og fjærkre eller i lett saus

## UTMERKELSER
James Suckling: 90/100 (2021)
Wine Spectator: 88/100 (2020)
Wine Spectator: 90/100 (2019)

www.albert-bichot.com

Mer informasjon på smarttelefonen din

ALKOHOLMISBRUK ER FARLIG FOR HELSEN DIN. FORBRUKER OG NYTE I MODERERING.