RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

Saint Véran



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

History

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

Terroir

Around Prissé, the vines are planted on entrusted limestone, often covered with a layer of chalky clay. Average vine age: 30 years.

Grapes varieties

100% Chardonnay.

Vinification

After mechanical harvesting, the grapes are destemmed and pneumatically pressed. Alcoholic fermentation lasts 30 days in stainless steel tanks, then our wines are aged on fine lees in stainless steel tanks until bottling in spring. Contains sulfites.

Tasting notes

This cuvée has a pale yellow color and an explosive nose of broom and mango. Flattering on the palate, with plenty of roundness and a smooth, slightly lemony finish. Harmonious, fresh, round and vinous structure.

Food and wine paring

This Saint-Véran goes perfectly with fish, seafood and cheese.

Tasting temperature

Serve chilled between 10° and 10°.

Storage

To drink now or to keep.

www.remylefevre.com

RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

Saint Véran



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

Histoire

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

Terroir

Aux alentours de Prissé, les vignes sont plantées sur un substrat calcaire, souvent recouvert d'une couche d'argile crayeuse. Âge moyen des vignes : 30 ans.

Cépages

100% Chardonnay.

Vinification

Après une récolte mécanique, les raisins sont éraflés puis pressés pneumatiquement. La fermentation alcoolique dure 30 jours en cuves inox ; nos vins sont ensuite élevés sur lies fines, toujours en cuves inox, jusqu'à leur mise en bouteille au printemps. Contient des sulfites.

Notes de dégustation

Cette cuvée présente une robe jaune pâle et un nez explosif, marqué par le genêt et la mangue. En bouche, elle se montre séduisante, offrant beaucoup de rondeur ainsi qu'une finale onctueuse, légèrement citronnée. L'ensemble est harmonieux, frais, rond et doté d'une structure vineuse.

Accord mets et vins

Ce Saint-Véran se marie parfaitement avec le poisson, les fruits de mer et le fromage.

Température de dégustation

Servir frais entre 10° et 12°.

Garde

A déguster dès maintenant et jusqu'à deux ans.

www.remylefevre.com