

# Saint Véran

"CLOS À LA CÔTE"

*Appellation* Saint Véran

*Cuvée* Clos à la Côte

*Village* Chasselas

*Cépage* Chardonnay

*Superficie* 0.37 ha

*Sol* Argilo-calcaire avec oxyde de fer

*Exposition* Sud

*Âge des vignes* 30 ans

*Rendement* 30 hl/ha



## Conduite de la vigne

La taille utilisée est en Guyot court à 5 bourgeons. La vigne est pliée en arcure du Mâconnais avec un ébourgeonnage sévère. Les raisins sont récoltés à la main à maturité.



## Vinifications

Pressurage en vendange entière avec un pressurage doux et une mise en fût par gravité. L'élevage se fait 12 mois en fût de 350L et 6 mois en cuve inox. Le tout sur lies d'origine.



## Mise en bouteilles

Pas de collage avec une très légère filtration. La mise en bouteille est effectuée par nos soins uniquement par gravité et sans filtration. La production est d'environ 1200 bouteilles pour ce vin.



FAMILLE CORDIER

**Christophe Cordier**  
3 Les Molards 71960 FUISSE

03 85 35 62 89  
contact@domainecordier.com  
www.domainecordier.com