

Arnaud COMBIER  
Saint-Véran-La-Verchère  
2024  
AOP Saint-Véran-La-Verchère



L'interprétation d'une parcelle d'exception sur cette appellation aux origines du travail d'Arnaud.



12% alcool



100% Chardonnay



Roche gréseuse du Trias / Coteaux exposés Nord-Est



Fermentation et élevage en fûts.  
Non filtré.



Sur un coteau à forte pente du village de Leynes à l'extrême ouest de l'appellation, Arnaud a eu un coup de cœur pour ce terroir.  
Des vignes de 50 ans d'âge produisent un vin aux notes briochées et équilibrées. La rondeur est dynamisée par une finale aux arômes d'agrumes d'une belle fraîcheur.



Le blésotto de homard à la bisque du chef William Ledeuil au [Kitchen Ter\(re\)](#).



Conseil : Servir entre 10 et 12°C  
Garde conseillée : A minima 6 ans.