



SAINT - VERAN

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100% Chardonnay
CLASSIFICATION : Appellation Villages Saint-Véran

EXPRESSION DU TERROIR

Chablis est la limite nord du vignoble bourguignon, le village de Saint-Vérand en est sa limite sud. On le produit sur les villages de Saint-Vérand, Chânes, Chasselas et Davayé.

Sols peu profonds, calcaires. Orientation sud/ sud-est.

Moyenne d'âge du vignoble : 30 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.

Pressurage pneumatique de la vendange.

Vinification en cuves thermorégulées (température maîtrisée durant la vinification 16 à 18°C).

Fermentation malolactique systématique.

Élevage sur lies fines pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à mise en bouteille.

DÉGUSTATION

ROBE : jaune clair, brillante et limpide, aux légers reflets verts

NEZ : jeune, il développe des arômes de fruits à chair blanche évoluant vers les fleurs blanches (acacia), puis jaunes (chèvrefeuille, genêt,...) et en vieillissant vers la noisette, l'amande grillée, le miel

BOUCHE : ronde, tendre et fruitée, toute en élégance

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- apéritifs, feuilletés, verrines sucré-salé
- poissons, grenouilles, escargots
- volailles, andouillette

Notre suggestion : lapin à la moutarde

Se conservera jusqu'à 3 à 8 ans selon les millésimes.

