

SAINT VERAN

Eclat d'Ammonite



A la pointe sud du vignoble Mâconnais, l'AOP Saint Véran entoure le Pouilly-Fuissé d'une ceinture dorée.

Comme c'est souvent le cas en Bourgogne, l'AOC fédère plusieurs villages comme la Roche de Solutré, Prissé, Davayé, Chânes, Saint-Vérand...

Cette terre, convient particulièrement bien au Chardonnay : elle ne produit que du vin blanc.

Reconnue AOP en 1971



Robe d'un jaune très clair, brillant voire cristalline

Nez fin et délicat aux arômes de fruits à noyaux type pêche avec des notes d'amande fraîche. La délicatesse mielée des arômes s'exprime avec intensité et longueur aussi bien au nez qu'en bouche.

Bouche harmonieuse et fraîche, ronde et vineuse complètent un gras très intéressant.



Raisins mûrs ramassés à pleine maturité
Vendangés à la main exclusivement

Terroir de calcaire marneux

Taille manuelle

Cépage 100% Chardonnay



Apéritif

Céville de dorade à la grenade

Bruschetta aux aubergines et au pistou

Cassolette d'escargots de Bourgogne

Coquilles Saint Jacques poêlée et ses pommes confites au miel



A déguster entre 12 et 14°C,

Garde potentielle entre 1 à 3 ans en cave

