

SAINT-VÉРАН

SAINT-VÉРАН



Ce vin est produit dans le petit village de Davayé, au coeur de l'appellation Saint Veran, à quelques kilomètres de la ville de Macon.

Histoire

Comme souvent en Bourgogne, l'AOC englobe un certain nombre de villages, depuis Prissé et Davayé, au nord de la Roche de Solutré, jusqu'à Leynes, Chasselas, Chânes, une partie de Solutré-Pouilly et (bien sûr) Saint-Vérand (petit village du même nom mais avec D) lui-même, au sud.

Terroir

L'appellation SAINT-VÉРАН est divisée en deux îles distinctes par son proche parent Pouilly-Fuissé. Toutes deux occupent des pentes faisant partie de la chaîne de collines à laquelle appartient la roche de Solutré.

Cépage

100% Chardonnay.

Elaboration

Les raisins sont vinifiés après un pressurage direct dans un pressoir pneumatique, puis en cuves inox pendant 8 à 12 mois sur lies. Après cette Vinification traditionnelle en cuve, avec des fûts de chêne depuis le millésime 2022. Cela nous a permis de valoriser les caractéristiques du terroir pour créer un vin plein de promesses et de complexité.

Vin

La couleur est celle d'un or jaune très pâle, brillant et limpide. Le nez développe de subtils arômes de fruits (pêche, poire) ou d'acacia, de chèvrefeuille et de fougère, souvent sur des notes d'amande fraîche, de noisette, de cannelle, de beurre et parfois de miel.

Accord et température

Des nobles poissons comme la lote, le turbot ou l'espadon mais vous pouvez essayer avec des cuisses de poulets à la sauce barbecue.

