



Origine

Mâconnais, France

Cépage

Chardonnay

Âge de la vigne

42 ans

Sol

Argile rouge avec une proportion très élevée de calcaire

Vinification

Débourbage léger, entonnage immédiat, levures indigènes, températures maîtrisées entre 20° et 21°C. Fermentation malo-lactique réalisée à 100%. Vinification et élevage en fût de chêne de 1 vin et bâtonnages réguliers.

SAINT-VÉРАН

EN TERRE NOIRE

BIO

Situation

L'AOC Saint-Véran, créée 1971, entoure le vignoble de Pouilly-Fuissé et a la particularité d'être partagée en deux îlots distincts, sur deux versants du chaînon de Solutré.

Le Saint-Véran en Terre Noire Trénel provient du secteur de Davayé, sur le lieu-dit en Terre-Noire.. Terroirs de grande qualité, ils confèrent à ce vin une richesse d'arômes subtils. La vigne y est travaillée selon les principes de l'agriculture biologique, dans le respect de l'environnement et de la tradition.

Dégustation

Son élevage en fût de chêne lui apporte une belle robe doré intense. Son nez beurré est puissant rappelle les fruits à chair jaune (pêche, abricot,...) En bouche, il révèle une belle concentration, bien équilibrée, laissant se dévoiler des notes poivrées et grillées apportant une belle longueur.

Consommation et service

Servir entre 11° et 13°C sur des cuisses de grenouilles, un plat épicé comme une tajine d'agneau au citron ou une poularde de Bresse à la Crème, A consommer entre 5 et 10 ans.

