



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

VIN DE BOURGOGNE

SAINT-VÉРАН



Appellation :
AOP Saint-Véran

Cépage :
Chardonnay

L'AOP Saint-Véran est née en 1971, dans la région la plus méridionale de la Bourgogne, elle réunit plusieurs communes en 2 zones distantes de part et d'autre de l'appellation Pouilly-Fuissé : au Nord, les villages de Davayé, Prissé. Au Sud ceux de Chânes, Chasselas, Leynes, Saint-Amour et Saint-Vérand.

Sol :
Argilo-calcaire.

Vinification :
Après un léger débouillage, fermentation en levures indigène à température régulée. Elevage en cuve inox et en fûts de chêne (25%). Fermentation malolactique réalisée partiellement. Légère filtration.

Dégustation :
Robe : Robe or pâle.
Nez : Arômes intenses et complexes de fleurs et de fruits blancs (tilleul et pêche)
Bouche : ce vin incarne le Chardonnay charmeur typique du mâconnais. Généreux, ce Saint-Véran est rond et équilibré. Sa longue finale acidulée et minérale lui confère une grande fraîcheur, agréable et typée.

Service :
A déguster entre 8°-12°C. Potentiel de garde de 5 à 7 ans.
Idées d'accords : des viandes blanches comme un rôti de veau, des poissons fins et des fromages à pâte pressée.




VINS DE
BOURGOGNE