



SAINT-VÉРАН

Origine

Mâconnais, France

Cépage

Chardonnay

Age de la vigne

20 à 60 ans selon les parcelles

Sol

Argilo-calcaire

Vinification

100% en cuve, 100% malo faite
Débourbage et température de fermentation
maîtrisés pour que le vin développe à la fois
du fruit et de la structure.

Situation

L' AOC 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 et au sud ceux de Chânes, Chasselas, Leynes, Saint-Amour et Saint-Vérand.

La sélection de la cuvée TRENEL est un assemblage de cuvées issues des vignobles de Saint-Vérand et Davayé.

Dégustation

Revêtue d'une robe or-pale, ce Saint-Véran offre des arômes intenses et complexes de fleurs et de fruits blancs (tilleul et pêche). Généreux en bouche ce vin est rond et équilibré, sa longue finale acidulée et minérale lui confère une grande fraîcheur, agréable et typée.

Consommation et service

Servir à 8-12° C en apéritif ou tout au long d'un repas. Il accompagne merveilleusement les viandes blanches.

