

Saint-Véran

« Cuvée Prestige »

Cépage : Chardonnay.

Vignoble :

Tout à fait au sud de la Bourgogne, à la frontière avec le Beaujolais, l'aire de l'appellation dépasse celle du village. Le village de Saint-Vérand porte un "d", l'appellation n'en porte pas car elle est récoltée sur six villages. Elle date de 1971, c'est l'avant dernière appellation accordée dans la région du Mâconnais.

Viticulture :

Le sol : un calcaire jurassique qui prolonge les couches calcaires de la Côte d'Or, idéal pour le Chardonnay.
Densité de plantation : 8 500 pieds/hectare.
Taille : Guyot.
Age : 70 à 80 ans
Vendanges : Manuelles
Rendements : volontairement faibles, entre 35 et 40 Hectolitres à l'hectare suivant les années. Petit raisins très concentrés en sucre.

Vinification :

Vinification très longue, à froid (entre 15 °c et 20 °c)

Elevage :

20 % d'élevage en fûts de chênes de 3 à 5 vins.
Le reste de l'élevage en cuve durant 6 à 8 mois sur lies fines.

Dégustation :

Vêtu de cette éclatante robe jaune citron, il attire l'œil. Au nez, il développe des arômes appétissants (fruits fraîchement coupés et pâtisserie) tandis que la bouche équilibrée et fraîche n'en finit plus de se dérouler voluptueusement sur fond de minéralité.

