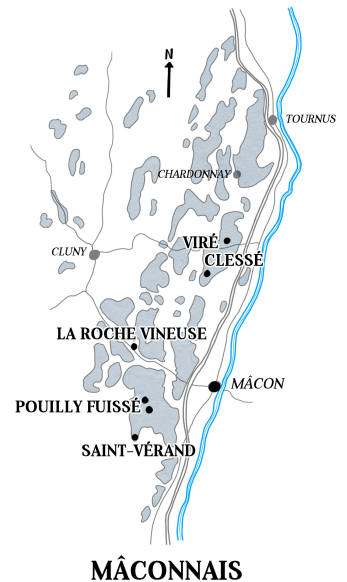


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Saint-Véran

Saint-Véran 2007



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : A la limite sud du Vignoble du Maconnais sur les communes de Saint Vérand, Chânes, Chasselas, Leynes, Prissé et Davayé.

Le Millésime 2007 : Après un printemps très précoce, suivi d'un début d'été en demi-teinte, un soleil généreux s'est installé durablement fin Août accompagné d'un vent du Nord frais favorisant ainsi la concentration des raisins. La vendange s'est déroulée en plein été indien dans la deuxième quinzaine de Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Un tri sélectif et un élevage méticuleux ont permis de produire des vins blancs bien équilibrés et d'une grande pureté aromatique.

Dégustation : Couleur pâle d'or. Arômes très frais de fruits exotiques et de fruits à chair blanche. Minéralité en filigrane. Bien-équilibré et bien construit. Minéralité bien intégrée et belle complexité aromatique. Fin de bouche généreuse.

Accords mets et vins : Charcuteries, fruits de mer, poissons, escargots et certains fromages de chèvre.