

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Saint-Véran

Saint-Véran 2010



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 2010 : Après un hiver très froid, un printemps mitigé, l'été entrecoupés d'épisodes de fraîcheur et de pluie a laissé la place début septembre à un véritable été indien lumineux et chaud, qui a permis d'accélérer la maturation des raisins. La récolte a eu lieu fin septembre sous un soleil radieux. Les vins blancs sont tendues sur une texture dense rehaussée par une minéralité soutenue et une très belle acidité.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes d'agrumes rehaussée par une minéralité en filigrane. Bien structuré et bien construit. Belle expression minérale rehaussée par une acidité bien intégrée. Fin de bouche rafraîchissante.

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