

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Saint-Véran

Saint-Véran 2014



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 2014 : Après un début d'année doux et pluvieux et un épisode de gel mi avril, le millésime a trouvé son rythme de croisière avec un mois de mai chaud et sec, conditions idéales pour la fleur. La fin du printemps s'est déroulée dans des conditions optimales. L'été a été marqué par un violent épisode de grêle fin juillet et des températures relativement fraîches sur le mois d'Août accompagnées de quelques pluies. Début septembre, l'été indien prit le relais et permit aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées fin Septembre sous un beau soleil. Les vins blancs se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des arômes floraux mêlés de zestes d'agrumes.

Dégustation : Couleur or pâle. Arômes très frais d'agrumes et de miel frais sur une pointe de minéralité. Bien structuré. Texture délicate. Acidité et minéralité bien intégrées et bien construites. Fin de bouche rafraîchissante sur des notes salines.

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