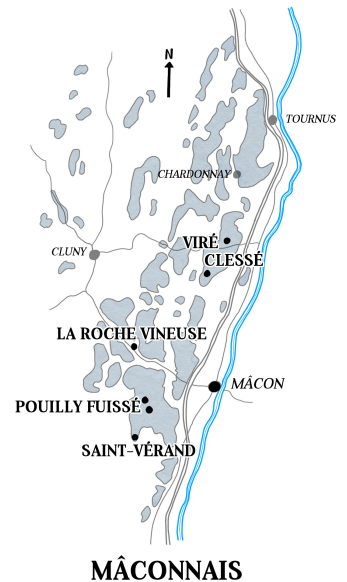


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Saint-Véran

Saint-Véran 2015



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 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur marqué par un différentiel important entre les températures diurnes et nocturnes. Une climatologie parfaite qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Les vins blancs se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des arômes floraux mêlés de notes de fruits exotiques. Elevage en fût de chêne (demi-muids) pendant 9 mois.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes de fruits exotiques et de miel frais sur une pointe de minéralité. Bien structuré, tendu et précis. Minéralité bien intégrée. Fin de bouche fraîche.

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