Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine de la Feuillarde

Classification :

Village

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay





Température de service : 12°C

Durée de conservation : 4 à 5 ans

Saint-Véran "Cuvée Tradition" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Sol argilo calcaire jurassique de formation quaternaire. Sud, Sud-Ouest, ensoleillement maximum en coteau. Age moyen 40 ans.

Vinification

Arcure et Guyot, travail du sol, apport organique, contrôle de la charge des raisins. Tous nos vins sont issus d'une agriculture respectueuse dans le Cadre d'une protection raisonnée. Réception des raisins par granité, débourbage statique au froid, pressurage (doux) pneumatique. Fermentation en cuve Inox thermoregulée, malo lactique faite à 100%. Recherche de part son élevage en cuve d'un maximum de fraîcheur de fruit et de finesse.

Notes de dégustation :

Nez ouvert, bouche en harmonie avec les arômes du nez, pêche, citron. Attaque franche et vive, bonne longueur. Robe or clair brillant. Nez prometteur mêlant fruits blancs, note végétale et touche de silex. Bouche équilibrée proposant un style svelte, fin, dynamique, qui privilégie l'élégance et la modération.

Pour profiter au maximum de sa fraîcheur à boire dans les deux à trois ans. De part sa structure, peut vieillir 4 à 5 ans.

Mets d'accompagnements

Vin réussi, à réserver à la cuisine asiatique. A l'apéritif. Il s'harmonise avec les plats les plus simples comme les mets les plus raffinés, viande blanche, médaillon, crustacés, poisson, pâtisserie à base de fruits.

Une recette : gâteau moelleux d'écrevisse en nage de Saint Véran.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com