

# Saint-Véran

## « Clos la Planchette »

**Cépage :** Chardonnay.

**Vignoble :**

Tout à fait au sud de la Bourgogne, à la frontière avec le Beaujolais, l'aire de l'appellation dépasse celle du village.

Le village de Saint-Vérand porte un "d", l'appellation n'en porte pas car elle est récoltée sur six villages. Elle date de 1971, c'est l'avant dernière appellation accordée dans la région du Mâconnais.

**Viticulture :**

Le sol : Un sol rouge très calcaire, sur une pente à plus de 50 % exposé plein sud. Tous les travaux de la vigne sont entièrement effectués à dos et à la main.

Densité de plantation : 8 500 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

Age : 45 ans

Vendanges : Manuelles

Rendements : Entre 40 et 45 Hectolitres à l'hectare suivant les années.

Raisin surmuri volontairement.

**Vinification :**

Vinification très longue, à froid sur lies fine.

( entre 15 °c et 20 °c )

**Elevage :**

100 % d'élevage en fûts de chênes de 1 à 3 vins.

L'élevage en fûts dure de 9 à 12 mois.

**Dégustation :**

Le nez, à la fois concentré et élégant, plein sans être capiteux, évoque tour à tour l'amande, le pain sorti du four, les épices fines, et enfin les fruits secs grillés. Les saveurs sont, par leur harmonie, à la hauteur des arômes. Rond sans lourdeur, disposant d'une bonne acidité qui se fond sans être mordante, soyeux sans la domination de l'alcool, le vin se développe dans la bouche, s'épanouit jusqu'à une finale très longue.

