

## Saint-Véran « Cuvée Victor »

**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 :**

Cuvée élaboré pour notre fils Victor né en 2012.

Cette Cuvée est très particulière elle se situe sur le Climat « En Faux ».

Cette parcelle touche le Pouilly-Fuissé.

Le sol : Un sol rouge très calcaire et peu profond.

Densité de plantation : 8 500 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

Age : 50 ans

Vendanges : Manuelles

Rendements : Entre 30 et 40 Hectolitres à l'hectare suivant les années.

Petit raisin avec de très petites grumes très concentrées en sucre.

**Vinification :**

Vinification très longue, à froid sur lies fine.

(entre 15 °c et 20 °c)

**Elevage :**

100 % d'élevage en Demi-Muits (fûts de chênes de 500 litres)

de 1 à 3 vins. L'élevage en fûts dur de 11 à 12 mois.

**Dégustation :**

Une Cuvée rare, très séduisante. La couleur est dorée, avec des reflets verts. Souvent, on perçoit des arômes suaves de miel et de chèvrefeuille, évoluant vers le fruité légèrement exotique. En bouche, le vin montre du caractère, de l'énergie, voire des notes minérales. La finale est intense et fruitée, elle reste fraîche. Un vin expressif, qui reflète bien le terroir bourguignon.

