

## Saint-Véran « Les Sables »

**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 calcaire jurassique qui prolonge les couches calcaires de la Côte-d'Or, idéal pour le Chardonnay.

**Densité de plantation** : 8 500 pieds/hectare.

**Taille** : Guyot.

**Vendanges** : Manuelles

**Rendements** : 55 à 65 hls/ha, permet aux raisins de révéler les nuances de notre terroir.

**Vinification** : Pressurage très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

**Elevage** : En cuve durant 6 à 8 mois. Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations. Ces données sont naturellement complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins du domaine, priorité absolue est donnée à l'expression du terroir et au respect de l'effet millésime.

**Dégustation** : Un vin riant, d'une grande fraîcheur ! Il est proche du Pouilly-Fuissé avec une teinte dorée à reflets verts. Les arômes rappellent le chardonnay en grappes, bien mûr, et révèle de subtiles notes musquées. En bouche, une agréable rondeur.

**Température** : 12/13°C.

