

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Saint-Véran

Saint-Véran 2017

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : A la limite sud du Vignoble du Mâconnais sur les communes de Saint Vérand, Chânes, Chasselas, Leynes, Prissé et Davayé.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire des fruits irréprochable.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales délicates sur des notes citronnées rehaussées par une belle minéralité. Bien structuré, précis sur un fruit très pur. Texture dense. Belle fin de bouche tout en fraîcheur.

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