SAINT-VERAN

VILLA CANTRIUS

2023

Saint-Véran reprend le nom originel d'un évêque de Cavaillon au concile de Mâcon, protecteur des bergers et du bétail.
Cette AOP est la limite sud du vignoble bourguignon. Elle fait partie des 5 crus du Mâconnais et en est aujourd'hui une appellation incontournable.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols argilo-calcaire
CÉPAGE : 100% Chardonnay
VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques – pressurage direct – Débourbage – Fermentation à basse température (15°C) - Elevage sur lies fines en cuve pendant 8 mois environ.

DEGUSTATION

Sous sa robe or pâle des reflets verts se nuancent. Le nez se dévoile frais et subtil avec notes florales se mêlant à une pointe de pierre à fusil et silex. En bouche, le Saint Véran offre à la fois de la complexité et de la rondeur, accompagnée d'une élégante minéralité. Un équilibre gras/acidité qui perdure en longueur.
ROBE : Jaune très clair, cristalline aux reflets verts.
NEZ : Franc, subtil aux notes fruitées et florales fraîches.
BOUCHE : Minérale et ronde, sa structure est harmonieuse.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Fruits de mer et fromages de chèvre.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11°-13°
GARDE : 4 à 5 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

JULIÉNAS CHAINTRÉ
VIGNERONS ASSOCIÉS
SICA CHÂTEAU DU BOIS DE LA SALLE • 69840 JULIÉNAS • FRANCE • Siège social : Tél. 33 (0)4 74 04 41 66 • Fax 33 (0)4 74 04 47 05
E-mail : contact@julienaschaintre.fr - Site : julienaschaintre.fr