



MOMMESSIN

Domaine de L'Evêque Saint-Véran

Surface : 17 hectares

Localité : Davayé

Appellation : Saint-Véran

Nature du sol : argilo-calcaire

Cépage : chardonnay

Vendanges : manuelles

Vinification : thermo-régulée, à basse température.

Elevage : en cuve



Histoire

Saint-Véran est une appellation récente qui date de 1971, dont les vins méritent d'être mieux connus. Le vignoble de Saint-Véran est la ceinture dorée du vignoble de Pouilly-Fuissé, à l'extrémité sud du Mâconnais. Il s'apparente à lui par ses reliefs, ses techniques de production et ses qualités organoleptiques.

Le Domaine de l'Evêque est une belle propriété située sur la commune de Davayé où la maîtrise technologique est assurée par une équipe très qualifiée.



Terroir

Terrains argilo-calcaires avec parfois un socle cristallin renforcé de grès qui permettent une bonne expression du cépage chardonnay.



Vin

- Robe : vert or.

- Nez : frais aux parfums de vanille et de miel avec une note un peu chênée.

- Bouche : vin chaud et ample. Il est fruité avec une bonne persistance en bouche.



Accord mets et vin

Le Saint-Véran Domaine de l'Evêque accompagnera parfaitement les crustacés, les poissons, les escargots et les grenouilles, mais aussi la charcuterie et les andouillettes. Il évolue bien entre 3 et 5 ans.

Il sera apprécié à une température de 11 à 13°.