



SAINT-VERAN 2008

«Les Champs Ronds»

Grande Exception Monternot

Age des vignes: plus de 70 ans
 Surface : 0,61 hectare
 Localité : Saint-Véran et Leynes
 Appellation : Saint-Véran « Les Champs ronds »
 Nature du sol : argilo-calcaire
 Cépage : chardonnay
 Vendanges : manuelles dans le 30 septembre 2008
 Vinification : thermo-régulée, à basse température (18°C à 20°C)
 Élevage : 30% en fûts de chêne, 70% en cuves inox
 7067 bouteilles



Histoire

Appellation récente (1971), Saint-Véran produit des vins qui gagneraient véritablement à être mieux connus. Le vignoble de Saint-Véran constitue la ceinture d'or de Pouilly-Fuissé, située à l'extrémité sud du Mâconnais.



Terroir

De constitution argilo-calcaire à dominance calcaire, intensifiée de grès par endroits, le sol permet une jolie expression du cépage chardonnay.



Vin

Robe : Jolie robe dorée
Nez : Arômes de fleurs blanches, de vanille et d'agrumes prononcés.
Bouche : L'attaque est vive avec des notes de fruits à chair blanche. Ce Saint-Véran a une structure harmonieuse et fraîche, ronde et vineuse, avec des notes de pêche et un boisé bien fondu. Il se distingue par sa souplesse et sa matière en bouche.



Accord mets et vin

Le Saint-Véran « Les Champs Ronds » accompagnera parfaitement des poissons en sauce, telle une truite sauvage en sauce aux amandes douces. Servir presque froid, entre 11 et 13°C.

A boire dans sa jeunesse ou à garder en cave 3 à 5 ans.