



## SAINT-VERAN 2007

### «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 des paniers de 25Kg le 7 septembre 2007

Vinification : thermo-régulée, à basse température (18°C à 20°C)

Élevage : 30% en fûts de chêne, 70% en cuves inox  
3 000 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 : jaune or avec des reflets verts

Nez : Arômes floraux, vanillés et boisés fondus, avec des notes d'agrumes prononcés.

Bouche : attaque franche avec des notes de fruits à chair blanche. Milieu de bouche ample et élégant avec des arômes de pêche et de boisés fondus. Ce vin est souple, gras et très plaisant.



#### 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.

