

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Saint-Véran

Saint-Véran 2016



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

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

Le Millésime 2016 : Après un hiver doux, un début de printemps dans la même veine, marqué par un épisode de gel fin avril, la météo se montra plus clémente avec une fin de printemps douce et pluvieuse qui contribua à une floraison assez tardive et provoqua du millerandage (baies de petite taille) sur de nombreuses parcelles. L'été fut relativement calme : très chaud et sec avec peu de pluie. Les vendanges ont débuté mi Septembre sous un beau soleil. Les vins blancs du Mâconnais sont bien équilibrés et révèlent une très belle minéralité. Elevage partiel en fût de chêne (demi-muids) pendant 9 mois.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes d'agrumes rehaussées par une belle minéralité. Bien structuré, tendu et précis. Minéralité bien intégrée. Fruit très pur. Fin de bouche tout en fraîcheur.

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