

SAINT-VÉРАН

Appellation d'Origine Protégée

Les Bâties

REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Chardonnay

SOL

Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires du jurassique.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification traditionnelle (pressurage, débourbage) avec maîtrise des températures, élevage sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox.

NOTES DE DEGUSTATION

Sa robe aux reflets verts-dorés, son nez floral et fruité et une saveur marquée de noisettes ont permis au Saint Véran de s'imposer comme un vin sec mais rond, tendre et de caractère. Jeune, il développe des arômes de fruits à la chair blanche, pêche, poire, évoluant vers les fleurs blanches comme l'acacia, puis jaunes type chèvrefeuille ou genêt et en vieillissant vers l'amande grillée, le miel et la pierre à fusil.

ACCORDS METS & VINS

Il s'harmonise parfaitement avec des hors d'œuvre, charcuteries, huîtres, crustacés, et poissons.

TEMPERATURE DE SERVICE 11-13 °C

DOMAINE

Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.

