


Médaille de Bronze

- > Millésime 2006
- > Decanter 2008

Saint-Véran

Situation

L'A.O.C. Saint Véran est assez récente. Née en 1971, dans la région la plus méridionale de la Bourgogne, elle réunit plusieurs communes en 2 zones distantes de part et d'autre de l'appellation Pouilly Fuissé : au nord, les villages de Davayé, Prissé - au sud ceux de Chânes, Chasselas, Leynes, Saint Amour et Saint Vérand.

La sélection de la cuvée TRENEL est un assemblage de cuvées issues des vignobles de Saint Vérand et Davayé.

Dégustation

Revêtu d'une robe or-pale, ce saint Véran offre des arômes intenses et complexes de fleurs et de fruits blancs (tilleul et pêche). Généreux en bouche ce vin est rond et équilibré, sa longue finale acidulée et minérale lui confère une grande fraîcheur, agréable et typée.

Consommation et service

Servir à 8 -12°C en apéritif ou tout au long d'un repas. Il accompagne merveilleusement les viandes blanches, les volailles à la crème et les fromages de chèvre ainsi que les crustacés ou poissons cuisinés comme un sandre à la crème.

Origine

Mâconnais, France

Cépage

Chardonnay

Âge de la vigne

20 à 60 ans selon les parcelles

Sol

Argilo-calcaire

Fermentation

La fermentation alcoolique intervient soit en cuve (inox ou ciment) soit en barrique de chêne. Cette phase est plus ou moins longue. Elle peut parfois durer plusieurs semaines, voire quelques mois. C'est une période très importante, car le vin acquiert une grande part de son caractère à ce moment-là (arômes, fruits).

