

**ORIGINE :**

Mâconnais, France

CEPAGE :

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).

SAINT-VÉРАН

Médaille de Bronze pour le millésime 2006 - Decanter 2008

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

Revêtue 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 est 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.