



## Mâconnais

### La vigne :

Suivant les versants : marnes grises, calcaires marneux ou argile à chailles (sorte de silex)

## 100 % Chardonnay

### Vinification :

Cuves inox thermorégulées  
5 à 6 semaines

## AOC Village

### Elevage :

80 % en cuve  
20 % en fûts  
8 mois

*Ce vignoble est situé en Bourgogne du sud, dans le Mâconnais. Il s'étend autour de Pouilly-Fuissé. Sa partie méridionale touche le Beaujolais et occupe le versant, chaînon de la fameuse Roche de Solutré.*

## Dégustation

Ce Saint-Véran révèle au nez un léger fumé, puis exhale de délicates senteurs florales d'acacia et de fougère, avec une évolution sur un fruit mûr et une petite note anisée. En bouche, on notera une agréable rondeur avec des arômes d'agrumes, des notes de vanille et de noisette, le tout rehaussé d'une belle minéralité. Bien équilibré, structuré et généreux, ce vin possède une finale rafraîchissante.

## Accords mets/vins

Il peut accompagner tous les poissons, les fruits de mer, les viandes blanches en sauce et les fromages goûteux.

## Service et garde

Servir à 12°C

Ce vin peut être conservé entre 3 et 5 ans voire plus en cave.

