

MAISON A.GOICHOT

SAINT-VéRAN

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 12-14°
Potentiel de garde : 4-6 ans

Situation et terroir

A la pointe sud du vignoble Mâconnais, l'Appellation d'Origine Contrôlée SAINT VÉRAN entoure le Pouilly-Fuissé d'une ceinture dorée. Comme c'est souvent le cas en Bourgogne, l'AOC fédère plusieurs villages : au nord de la Roche de Solutré, Prissé et Davayé ; au sud, Leynes, Chasselas, Châne, une partie de Solutré-Pouilly et bien sûr Saint-Vérand. Cette terre, qui convient si bien au Chardonnay, ne produit que du vin blanc.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la pour la mise en bouteille.

Dégustation

D'une belle robe vert-or, Notre Saint-Véran s'exprime sur des arômes de pêche et de fleurs blanches. La bouche est franche. C'est un vin assez gras en bouche avec un bel équilibre et un mariage bois-vin particulièrement réussi. Sa finale citronnée est le gage d'une bonne évolution.

Accord Mets et Vin

Ce Saint-Véran accompagnera les hors-d'oeuvre, les charcuteries, les escargots, les grenouilles, les crustacés et les andouillettes.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com