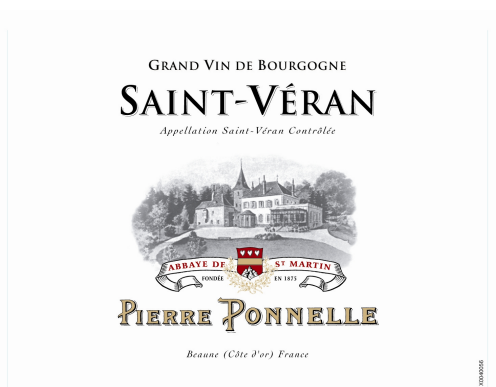


SAINT-VÉРАН



TERROIR

Située au sud du Mâconnais, l'appellation Saint-Véran s'étend sur un sol calcaire familier au substrat rocheux, indispensable à l'élaboration de vins blancs fins de chardonnay.

DÉGUSTATION

Le Saint-Véran est doté d'une couleur or vert pâle translucide. Jeune, il développe des arômes de fruits à chair blanche (pêche, poire), de fleurs blanches (acacia), puis jaunes (chèvrefeuille, genêt...) et, avec le temps, de noisette, d'amande grillée et de pierre à fusil.

ACCORDS METS-VINS

Viandes blanches, fruits de mer, salades de fruits frais.

RÉGION	Bourgogne
SOUS-RÉGION	Mâconnais
TYPE	AOC
NIVEAU	Village
CÉPAGE(S)	Chardonnay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	10°C
POTENTIEL DE GARDE	4 ans
COULEUR	Blanc

Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/Wa>

> ou flashez ce QR Code

