



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Le vignoble de Saint-Véran est situé sur les pentes du Mâconnais, dans le sud-est de la Bourgogne. Ce terroir s'étend sur 680 hectares autour des villages de Prissé, Solutré et Saint Véran également.



Chardonnay



Vendange manuelle triée.
Températures contrôlées.
Pressurage pneumatique.
Fermentation en cuve inox.



Elevage 100%
en cuve inox
durant 10 mois.



Sols argilo-limoneux du
quaternaire qui deviennent
caillouteux et calcaire sur le haut.

DÉGUSTATION

Robe brillante d'or jaune pâle avec de légers reflets verts. Le nez est élégant avec ses nuances très légèrement abricotées, mais aussi de pêche jaune et d'amandes. La bouche est d'abord minérale et fraîche puis ensuite elle dévoile plus de complexité et de corps. Un vin produit dans un style pur et charmeur qui ne manque pas non plus de richesse et d'équilibre.



À boire jeune.
Température de service: 12-13°C.



Le Saint-Véran s'apprécie tout d'abord en apéritif. Il est très apprécié avec les entrées (Une terrine de poisson, une quenelle de brochet et les charcuteries) puis il accompagnera par exemple les poissons de rivières. Après 3 ou 4 années, une bonne volaille à la crème sera très appréciée avec cette bouteille.