



P. FERRAUD & FILS



SAINT-VÉРАН

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS LA CHARDONNERAIE



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Chardonnay

Sol

Argilo-calcaire

Notes de dégustation

Sa robe est d'or pâle et cristalline. Au nez, se développent des arômes subtiles de fruits comme la pêche et la poire ainsi que des arômes de fleur d'acacia. En bouche, c'est un vin sec et rond, souvent minéral, vif et ardeur dès l'attaque.

Accords mets & vins

Ce Saint Véran "La Chardonnaie" s'accorde à merveille avec les plats de poisson à chair onctueuse. Les variantes à base de fruits de mer conviendront également.

Temperature de service Idéalement entre 9 et 11°C pour un vin jeune et pour un vin plus mûr 11 et 13°C

Garde De 3 à 4 ans

Recompenses

- Médaille de Bronze - Concours des Grands Vins de Mâcon 2018
- Médaille de Bronze - Concours Decanter WWA 2018
- Médaille d'Or - Guide Gilbert & Gaillard 2017



Histoire

L'appellation Saint Véran est reconnue en 1971. Elle a pris le nom du village de Saint Vérand dont on a occulté le « d ». Elle est produite par les 6 communes du Mâconnais que sont Chânes, Chasselas, Davayé, Leynes, Prissé et Saint-Vérand. Le cru Saint Véran partage avec son voisin le Pouilly Fuissé, les versants du chaînon de Solutré.

