



P. FERRAUD & FILS



SAINT-VÉRAN

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS LA CHARDONNERAIE



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Chardonnay

Sol

Argilo-calcaire

Vinification & élevage

Traditionnelle

Notes de dégustation

Sa robe est or pâle et cristalline. Au nez, se développent des arômes subtils 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.

Accords mets & vins

Ce Saint-Véran "La Chardonnaie" se marie parfaitement avec des plats de poissons à chair onctueuse. Les variantes à base de fruits de mer s'accorderont tout aussi bien.

Temperature de service 10 à 12 °C

Garde 3 à 4 ans

Recompenses

• Mil. 2016 | 90/100 - Decanter 2018



Histoire

L'appellation Saint-Véran fut 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.

