



SAINT VÉРАН 2023 "CHANTEVIGNE" D. CHEVEAU ET FILS

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Mâconnais
Cépage(s) : 100 % Chardonnay

Note de dégustation :

Robe jaune pâle brillante. Nez évoquant des arômes de fruits blancs ainsi qu'une pointe minérale. En bouche, c'est un vin souple et gourmand mais qui conserve une belle fraîcheur dotant cette cuvée d'un équilibre remarquable. Vin harmonieux et élégant, qui possède une belle longueur (6 - 8 caudalies).



Température de service : Entre 8 et 9 °C
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal dès l'apéritif, ou avec une entrée de coquilles st Jacques marinées huile d'olive et citron vert, ou un filet de bar grillé.

Commentaires du sommelier :

Le Saint Véran Chantevigne du domaine Cheveau est issu de deux parcelles situées sur la commune de Davayé. Elles ont été planté en 1980 et 1995. Les sols y sont bruns et issus d'argiles résiduelles, à chailles et silex. Les raisins sont vendangés manuellement et la fermentation n'utilise que des levures indigènes. L'élevage sur lies a lieu en cuves inox pendant 12 mois. En dégustation, ce vin illustre toute la pureté du Chardonnay avec un caractère fruité et minéral.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

