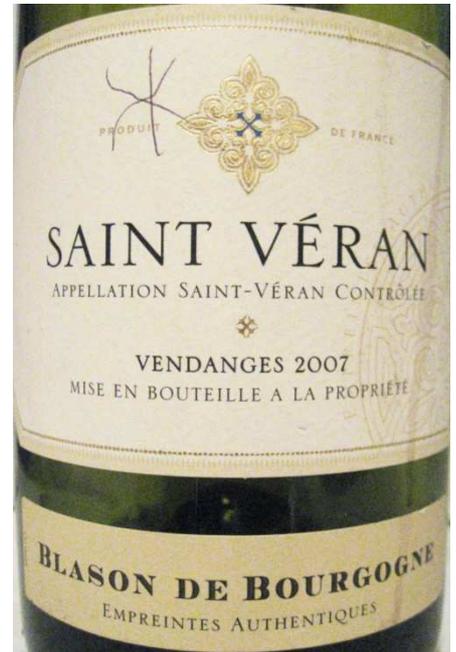




Le petit secret de Catherine



SAINT VERAN Blason de Bourgogne 2007



DEGUSTATION

<u>Attaque</u>	nette et franche	
<u>Robe</u>	or pâle au début puis jaune brillant cristallin	
<u>Nez</u>	fruits à chair blanches	pêche / poire
	flours blanches	acacia
	flours jaunes	chèvrefeuille / genêts
<u>En vieillissant</u>	noisette / amande grillée / miel	
<u>Bouche</u>	vin minéral pierre à fusil	
<u>Equilibre</u>	entre vivacité et gras / entre sec et rond	

A.O.C reconnue par décret depuis le 6 janvier 1971

désignaton Mâconnais
 appellation principale Saint-Véran *village* blanc
 superficie plantée 645 hectares 100% vin blanc

* L'ancienne orthographe du village SAINT VERAN (sans D) a été retenue ce qui explique qu'actuellement le vin ne s'écrit pas de la même façon que le village de référence actuel SAINT VERAND

* Six communes seulement sont concernées par cette appellation :

Chânes Chasselas Leynes Saint-Vérand Davayé Prissé

* Mono cépage : Chardonnay

* Une seule taille autorisée « taille à queue du Mâconnais » dérivation de la taille en Guyot, taille en arcure qui permet de préserver le cépage contre le gel du printemps.

* Sol argilo-calcaire altitude 280 à 450m climat tempéré continental sud/est la plus ensoleillée.

* Peu d'élevage en fût de chêne



CONTACTS

union des producteurs du cru exploitation du Lycée viticole 71960 DAVAYE
tel 02. 03.85.33.56.20 fax 03.85.35.86.34 ²expl.davaye@educagri.fr

A SERVIR entre 11° et 13,5° maxi / ouvrir quelques minutes avant de servir

Volailles et ris de veau

Mets fins iodés

Fromages : chèvre / bleu de bresse / comté / beaufort / gruyère

DEGUSTATION A L'AVEUGLE DU VENDREDI 22 / 01 / 2001

St Véran 2007 Blason de Bourgogne mis en bouteilles par les vignerons des terres secrètes à Prissé

13° contient des sulfite

7€85 Simply Market de Bénouville

