



SITUÉS À L'EXTRÉMITÉ SUD DE LA BOURGOGNE, LES VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES VOUS INVITENT À DÉCOUVRIR L'IDENTITÉ DES TERROIRS VALLONNÉS ET ENSOLEILLÉS DU MÂCONNAIS. LA SÉLECTION DE LIEUX-DITS OFFRE DES VINS EMBLÉMATIQUES DE LA CONNAISSANCE INTIME QUI LIE NOS VIGNERONS À LEURS TERROIRS. VÉRITABLES AMBASSADEURS DE NOTRE CAVE, ILS EXPRIMENT UNE RÉELLE TYPICITÉ TOUT EN AFFIRMANT UNE VRAIE PERSONNALITÉ.

# Les Cras

## SAINT-VÉRAN

Comme une vague, un vin puissant par sa matière et aérien par sa fraîcheur.

### CÉPAGE ET TERROIR

Bordant son célèbre voisin Pouilly-Fuissé, le Saint-Véran est riche de multiples facettes dont l'une d'entre elles s'exprime à travers « Les Cras ». Composé à 100% du cépage chardonnay, ce vin est issu d'un plateau exposé Sud-Est reposant sur des sols de calcaires blancs, crayeux et très caillouteux.

### VINIFICATION

Les méthodes de vinification utilisées sont destinées à mettre en avant l'identité du terroir «Les Cras». Récoltés à un degré de maturité optimale, les raisins bénéficient d'un pressurage lent et d'un débourbage méticuleux avant les opérations de fermentation et d'élevage sur lies fines.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Or aux reflets or pâle, ce vin est la révélation fidèle d'un terroir qui cherche à exprimer chaque facette des calcaires blancs de son sol très caillouteux. Au nez, l'amande fraîche côtoie les agrumes et les notes de fleurs blanches. En bouche, puissant par sa matière et aérien par sa fraîcheur, ce vin est comme une vague : des notes iodées et d'embruns lui confèrent une minéralité très pure qui trouve un magnifique écho dans une finale légèrement saline.

### ACCORDS METS ET VINS

La typicité de ce vin s'accorde harmonieusement avec du jambon persillé, une dame de saumon grillé ou une escalope de dinde aux pleurotes.

Avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans, cette cuvée est idéalement à servir entre 11 et 13°C.

