



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 Plantés

SAINT-VÉРАН

Modèle d'équilibre et de pureté,
un vin naturellement élégant.



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 Plantés ». Composé à 100% du cépage Chardonnay, ce vin est issu de sols argilo-calcaire et crayeux.

VINIFICATION

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

NOTES DE DÉGUSTATION

Plaisir des yeux, la robe de ce vin est cousue d'or. Tour à tour généreux par ses notes exotiques (fruits de la passion), et aérien pour ses arômes de poire et d'amandes grillées, le nez dessine une palette aromatique aussi fine que concentrée. La bouche s'exprime tout en densité et une acidité, droite et linéaire, révèle une énergie et un éclat qui imposent le respect. Profonde et légèrement épicée, elle présente une complexité aromatique tout simplement impressionnante. Empreint d'une classe naturelle, ce vin est un modèle d'équilibre et de pureté.

ACCORDS METS ET VINS

Le style particulier de ce vin s'exprime avec talent sur un flan d'écrevisses, une salade de Saint-Jacques aux truffes, un pavé de saumon grillé ou un grenadin de veau en cocotte. Avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans, ce vin est idéalement à servir entre 11 et 13°C.