Saint-Véran, Les Chênes, Domaine Auvigue



Issu des parcelles séculaires de Davayé, ce Saint-Véran se distingue par une alliance rare entre la minéralité des sols argilo-calcaires du Mâconnais et l'élégance d'un élevage en fûts de chêne. Ici, le chardonnay révèle toute sa complexité, façonné par un terroir d'exception et un savoir-faire artisanal qui en fait un ambassadeur authentique de la Bourgogne du Sud.

Origine: Niché au sud du Mâconnais, le cru Saint-Véran bénéficie d'un climat semi-continental ensoleillé et de sols argilo-calcaires datant du Crétacé. Ces conditions uniques, combinées à l'exposition des parcelles sur les versants du chainon de Solutré, offrent au chardonnay une maturité optimale et une minéralité distinctive.

Encépagement: chardonnay

Vinification: Vinifié à partir de raisins issus de vignes cinquantenaires, il est pressé puis débourbé à basse température avant d'être élevé en fûts de chêne de 1 à 4 ans. La fermentation alcoolique et malolactique s'y déroule naturellement, préservant la pureté du fruit et la complexité du terroir. La mise en bouteille, traditionnelle, intervient en juillet pour capturer toute sa fraîcheur.

Dégustation: Sa robe dorée et brillante annonce un nez généreux où se mêlent des notes briochées, une touche de vanille subtile et des effluves d'agrumes confits. En bouche, il séduit par sa rondeur et sa souplesse, avec une belle persistance aromatique qui équilibre fraîcheur et structure.

Potentiel de garde: de 2 à 6 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait compagnon des poissons nobles, des fruits de mer ou d'un émietté de crabes, il sublime aussi la cuisine asiatique comme les sushis ou les salades composées à la betterave et au poisson fumé. Son profil polyvalent en fait un allié de choix pour les repas raffinés.

- Pates dures, Comté, Beaufort, Gruyère
- Anguilles au vert
- ...