Saint-Véran, Les Chênes, Domaine Auvigue



Deze Saint-Véran, afkomstig van de eeuwenoude percelen van Davayé, onderscheidt zich door een zeldzame combinatie van de mineraliteit van de klei-kalkbodems van de Mâconnais en de elegantie van een rijping op eikenhouten vaten. Hier komt de complexiteit van de chardonnay volledig tot zijn recht, gevormd door een uitzonderlijk terroir en ambachtelijk vakmanschap, waardoor deze wijn een authentieke ambassadeur is van Zuid-Bourgondië.

Oorsprong: De cru Saint-Véran, gelegen in het zuiden van de Mâconnais, profiteert van een zonnig semi-continentaal klimaat en klei-kalkbodems uit het Krijt. Deze unieke omstandigheden, in combinatie met de ligging van de percelen op de hellingen van de Solutré-bergketen, zorgen ervoor dat de chardonnay een optimale rijpheid en een kenmerkende mineraliteit bereikt.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: Deze wijn wordt gemaakt van druiven afkomstig van vijftig jaar oude wijnstokken. Hij wordt geperst en vervolgens bij lage temperatuur geklaard, waarna hij 1 tot 4 jaar rijpt in eikenhouten vaten. De alcoholische en malolactische gisting verloopt op natuurlijke wijze, waardoor de puurheid van het fruit en de complexiteit van het terroir behouden blijven. De traditionele botteling vindt plaats in juli om alle frisheid te behouden.

Degustatie: Zijn gouden, glanzende kleur kondigt een genereuze neus aan, waarin tonen van brioche, een subtiel vleugje vanille en geuren van gekonfijte citrusvruchten samenkomen. In de mond verleidt hij door zijn rondheid en soepelheid, met een mooie aromatische persistentie die frisheid en structuur in evenwicht brengt.

Bewaarpotentieel: tussen 2 en 6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Het is de perfecte begeleider van edele vissoorten, zeevruchten of krabvlees, maar het verrijkt ook Aziatische gerechten zoals sushi of salades met rode biet en gerookte vis. Dankzij zijn veelzijdige karakter is het een uitstekende keuze voor verfijnde maaltijden.

- Harde kazen, Comté, Gruyère, Beaufort
- Paling in 't groen
- ...