



SANGOUARD-CHÉNÉ

MÉMOIRE DE FAMILLE



VIN

SAINT-VÉРАН



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Le vignoble de Saint-Véran est partagé en deux îlots séparés et occupe les versants du chaînon de Solutré sur de sols argilo-calcaires.

Récolte des raisins à pleine maturité. Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures pour conserver des arômes les plus frais possible



DÉGUSTATION

D'une robe de couleur or, ce vin d'une structure harmonieuse se démarque par son attaque en bouche nette et franche et sa minéralité.



ACCORD METS VINS

Il accompagnera des coquilles Saint-Jacques, des crustacés et poissons, et s'accordera aux viandes blanches comme une blanquette de veau ou un poulet à la crème et sur des fromages de chèvre, du bleu de Bresse ou du Comté.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer dans les 3 ans

