

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants

## Saint-Véran

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Chardonnay

**SOL:** Argilo-calcaire

**APPELLATION:** Appellation Village du vignoble du Maconnais, produit uniquement des vins blancs. Les sols calcaires du chaînon de la roche de Solutré donne à ce vin tout son tempérament.

#### **Le Saviez-Vous ?**

*L'appellation Saint-Véran reprend le nom originel d'un évêque de Cavaillon du concile de Mâcon (fin du VIème siècle), protecteur des bergers et du bétail. Il donna son nom au village de Saint-Véran, qui devint ensuite Saint-Véran des Vignes.*

### LE SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES:** Les raisins sont coupés et triés à la main.

**VINIFICATION:** Les raisins sont éraflés, pressés et placés en cuve pour être vinifiés.

**ÉLEVAGE:** Les vins sont ensuite élevés en demi-muids de deux vins pour une durée de 6 à 12 mois.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DEGUSTATION:** Sa robe est d'un jaune très clair, brillante, cristalline. Au nez, se développent des arômes subtils de fruits (pêche, poire) ou d'acacia, chèvrefeuille, fougère, sur des notes d'amande fraîche, de noisette, de cannelle, de beurre. Au palais, un vin sec et rond, minéral (silex, pierre à feu) et vif dès l'attaque. L'acidité et le gras se complètent ensuite en allant crescendo : une structure harmonieuse et fraîche, ronde et vineuse.

**ACCORDS METS ET VINS:** Ce Saint-Véran sera le compagnon parfait de saveurs iodées : poissons, crustacés ou risotto de fruits de mer. Les champignons et viandes blanches l'apprécieront aussi. Il aime la compagnie des fromages de chèvre, le bleu de Bresse, le comté, le beaufort et les gruyères.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 9°C et 11°C pour un jeune, 11°C et 13°C pour un vin plus mûr.

### RÉCOMPENSES

2014: 87 pts Wine Enthusiast

