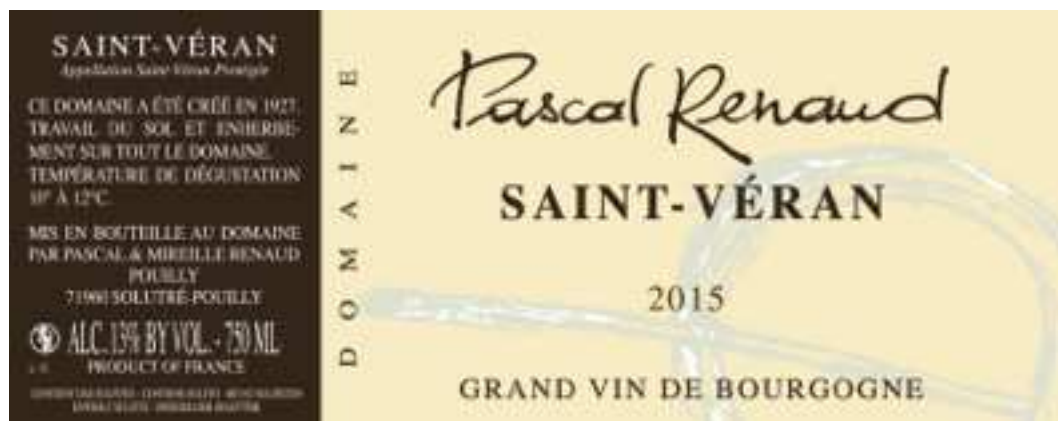


SOCIETE DES VINS DE PIZAY

SAINT VERAN



Lorsque la France était encore La Gaule, on cultivait déjà la vigne dans le Mâconnais. Au Moyen Age, grâce au rayonnement de la puissante Abbaye de Cluny, les vins du Mâconnais étaient connus dans toute l'Europe. Aujourd'hui, 89 communes produisent sur 2500 hectares de Chardonnay les vins d'appellation Mâcon et Mâcon-Solutré.

SAINT VERAN

LE PRODUCTEUR

Issu d'une très ancienne famille de vignerons de POUILLY, Pascal RENAUD a repris en 1986 l'exploitation familiale de 12 hectares, dont un métayage de 5 hectares de Pouilly Fuissé appartenant à la famille DELACOUR. Les parcelles de St Véran se situent sur la commune de Leynes et Davayé bordant l'appellation Pouilly-Fuissé.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Chardonnay
- Age moyen 2es vignes :
- Superficie : 1 hectares
- Situation : Sud, Sud-Est
- Sol : Argilo-calcaire

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Pressurage immédiat
- Fermentation en cuves thermo-régulées

ELEVAGE

- Soutirage : Février
- Filtration avant mise
- Passage au froid pour stabilisation tartrique
- Mise en bouteilles en mars

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : Bel or vif rehaussé de reflets verts qui accentuent sa brillance.

Nez : Fraîcheur délicate de fruits blancs et de miel en rayons sur fond de beurre frais soulignés par une pointe d'épices finale

Bouche : Belle attaque tendue, vivacité qui charme les papilles sur une compotée de poires et de pamplemousses frais avec une finale rafraîchissante.

EVOLUTION ET DELAI DE CONSERVATION

Peut se boire dès la première année. Sa constitution lui permet d'évoluer vers des arômes de beurre fondu et de sous-bois, propres aux grands vins blancs bourguignons.

Conditions de service : Frais, 12°C

Mets d'accompagnement : Entrées de poissons en sauces ou en terrines, volailles à la crème, mets salés, fromages de chèvre.