

Jean-Marc Lafont

# SAINT-VÉРАН

COULEUR: BLANC  
CEPAGE: 100% CHARDONNAY  
DEGRES: 13°

AOP: SAINT-VERAN



CE VIN, D'UNE BELLE COMPLEXITÉ  
ARÔMATIQUE, LAISSE APPARAÎTRE PEU À PEU  
DES NOTES BRIOCHÉES. LA BOUCHE FRAÎCHE  
ET MINÉRALE SE TERMINE SUR UNE FINALE DE  
BELLE DENSITÉ.

## TERROIR:

**Nature des sols :** Ces vins sont récoltés à mi-côteaux sur des terroirs superbes, d'éboulis argilo-calcaires.  
**Situation** au sud du maconnais.  
**Exposition:** Sud-est.  
**Age moyen des vignes:** 40 ans.  
**Rendement moyen:** 50 hec/ ha.  
**Conduite de la Vigne:**  
Protection raisonnée.

## VINIFICATION :

**Tri du raisin:** A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de conserver uniquement les raisins sains et d'une maturité optimale.  
**Vinification:** traditionnelle, avec pressurage pneumatique pour une extraction douce de la matière, avec maîtrise des températures.  
**Cuvaison:** 15 jours.  
**Eleavage:** En cuves (3/4) et fûts de chêne (1/4) durant 8 mois.

## PRESENTATION:

**Température de service:**  
8° à l'apéritif, 10-12° au cours d'un repas.  
**Accords Mets & Vins:** À déguster à l'apéritif, avec des poissons grillés, ou légèrement crévés, ou encore avec des fromages de chèvre mi-secs.  
**Conservation:** 3 à 6 ans.