

Louis Max

Singulier depuis 1859

SAINT VERAN

TERROIR

Les vignes sont situées au sud de la Bourgogne, près de Mâcon, dans ce qu'on appelle « la ceinture dorée de Pouilly Fuissé ».

Le sol argilo-calcaire datant du Jurassique est idéal pour la culture du Chardonnay. Cette appellation s'étend sur les villages de Saint-Veran, Chasselas, Chânes, Leynes, Prissé, Davayé, sur 420 hectares.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation en cuve inox et élevage pendant 6 mois.

DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux jolis reflets verts.

Des arômes très frais d'agrumes (citron, pamplemousse) et de poire.

Un vin frais, vif et très fruité. Belle rondeur et finale persistante.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal à l'apéritif, il accompagne également très bien toutes les entrées, les huîtres, poissons grillés et les viandes blanches.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 12°.

Ce vin à un potentiel de garde de 3 à 5 ans.



LOUIS MAX

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 01 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16

louismax@louis-max.fr – www.louismax.com