

# CHÂTEAU DE LA TOUR DE L'ANGE

**Saint-Véran**  
2019



## Histoire

Le Château de la Tour de l'Ange situé à Davayé est un domaine de 47 hectares proposant une gamme de vins du Mâconnais et du Beaujolais.

## Cépage

Chardonnay

## Origine

A la pointe sud du Mâconnais, ce vignoble fédère plusieurs villages au Nord (Prissé et Davayé) et au Sud (Leynes, Chasselas, Chânes, une partie de Solutré- Pouilly et bien sûr Saint-Vérand) de la Roche de Solutré.

## Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermo-régulées. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 8 mois en cuves inox.

## Type de sol

Eboulis caillouteux et sols argilo-calcaires du jurassique.



### Couleur

Robe jaune claire, limpide.



### Nez

Arômes subtils de fruits blancs (pêche, poire), de fougères et d'amande.



### Palais

La minéralité l'emporte en bouche, avec une grande précision et beaucoup de fraîcheur. Bel équilibre général.

## Recommandations

Se marie avec des crustacés nobles (gambas, homards, langoustes,...) mais aussi avec le foie gras cuit et les viandes blanches en sauce crémée (veau, volaille). Les sushis s'agrémentent parfaitement à sa minéralité. Idéal sur des fromages de chèvres.

### Services

10 - 12°C

### Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)