

CLOS DE CHEVIGNE

Saint-Véran "Les Morats"

Histoire

Le Clos de Chevigne situé sur la commune de Prissé est un domaine de 25 hectares proposant une gamme de vins du Mâconnais.

Cépage

Chardonnay

Origine

L'appellation Saint-Véran est située au sud du Mâconnais, au carrefour de trois régions gastronomiques que sont la Bourgogne, le Beaujolais et la Bresse. Cette jeune AOP a vu le jour en 1971.

Le Clos de Chevigne a été fondé en 1990, blottie au pied de la Roche de Solutré, dans le sud de la Bourgogne sur la commune de Prissé.

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débourage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en cuve, à basse température 16/20° pour préserver les arômes.

Élevage en fût pendant 8 mois.

Type de sol

Eboulis caillouteux et sols argilo-calcaires du jurassique.



Couleur

Robe intense et brillante aux reflets dorés.



Nez

Le nez permet d'apprécier des arômes subtils de fruits mûrs, ainsi que de fruits à chair jaune.



Palais

La bouche est ample et généreuse avec un léger boisé.

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