

FRANCOIS MARTENOT

Saint-Véran

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

Nez délicat d'agrumes et de fruits à chair blanche.



Palais

La bouche est riche, ample avec des notes de fruits mûrs et de fougère. Belle harmonie, vin généreux et complexe avec une finale minérale et persistante.

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

A boire dans les 2 ans.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com