

SAINT-VÉРАН « LES CHATENAYS »

Les Chatenays : vient du latin "castenetum", signifiant une châtaigneraie. S'ils sont fréquents en Morvan, les châtaigniers sont rares sur les plateaux calcaires.

> La vigne

Commune : Chasselas

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 1 ha

Age moyen des vignes : 15 ans

Sol : Sablo-argilo-calcaire

Exposition et pente : sud ouest, 390 à 400 mètres d'altitude, 25 à 30 % de pente

Mode de culture : protection raisonnée, enherbement un rang sur deux, maîtrise de l'herbe par labour et tonte

> Vinification

Vendange : mécanique

Pressurage : pneumatique

Débourbage : 36 heures statique à froid afin d'obtenir des jus très clairs

Fermentation alcoolique : en cuve inox thermorégulée autour de 18°C, levures indigènes

Fermentation malolactique : complète et spontanée

Elevage : 6 mois en cuve inox, sur lies, sans soutirage, ni bâtonnage

Mise en bouteilles : au printemps suivant les vendanges

> Dégustation

Un vin sur le fruit et la fraîcheur

Potentiel de garde : à consommer dans les 3 ans

Accords mets : coquilles Saint-Jacques, poissons blancs, fromages de chèvre

