

## SAINT-VÉРАН « LES MURES »

**Les Mures :** plutôt qu'une allusion aux baies de la ronce ("les mûres"), il faut y voir, comme pour le climat Les Morats toujours à Davayé (et le village viticole de la Côte nuitonne Morey), la référence à des roches saillantes (d'un thème prélatin \*MURR- "roche proéminente" qui a donné aussi moraine)

### > La vigne

Commune : Davayé

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 1 ha

Age moyen des vignes : variable, de 10 à 80 ans

Sol : limono argileux issu des marnes beiges du lias, très calcaire

Exposition et pente : nord (et pourtant une de nos parcelles les plus précoces), 240 à 270 mètres d'altitude, 30 à 35 % de pente

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

### > Vinification

Vendange : manuelle

Pressurage : pneumatique

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

Fermentation alcoolique : en foudre de chêne thermorégulé autour de 18°C, levures indigènes

Fermentation malolactique : complète et spontanée

Elevage : en foudre, sur lies, sans soutirage ni bâtonnage

Mise en bouteilles : août suivant les vendanges (11 mois d'élevage)

### > Dégustation

Un vin intense, rond en bouche, avec une belle complexité aromatique

Potentiel de garde : à consommer dans les 5 à 7 ans

Accords mets : poissons blancs, quenelles, gâteaux de foie de volaille, filet mignon, fromages de chèvre secs

