

## 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 : argilo-sableux en surface (le village de Chasselas se situe à la limite Mâconnais-Beaujolais), argilo calcaire en profondeur

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

### > Vinification

Vendange : mécanique

Pressurage : pneumatique

Débourbage : 24 à 36 heures statique à froid

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

la robe est jaune pâle, limpide et brillante. Au nez, le chardonnay exprime ses arômes caractéristiques de fruits blancs (pomme, poire), d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est équilibrée, élégante, avec une finale rafraîchissante.

Potentiel de garde : à consommer dans les 3 ans

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

### > Récompenses et presse

Millésime 2017

- 15/20 Magazine Le Point - N°2401 Spécial Vins - Septembre 2018)

