

# SAINT-VÉРАН

RIVES DE LONGSAULT  
VIEILLES VIGNES



## TERROIR

Le Longsault est un petit ruisseau qui traverse le Domaine. Saint-Véran "Rives de Longsault" est le reflet du terroir de notre village de Davayé, qui bénéficie de son relief de coteaux aux sols argilo-calcaires et de son climat relativement chaud. Cette cuvée est un assemblage de plusieurs parcelles aux sols argilo-calcaires : Maillettes, Roncevaux, Péguins, Personnets et Jonchet.

## ACCORDS METS ET VINS

### Quand et avec qui ?

A partager avec vos collègues, c'est une étoile discrète qui fédère : l'accueil d'un ami d'enfance, une remise de prix... La cérémonie des Césars ? A servir d'urgence à tous ceux qui pensent ne pas aimer le vin blanc.

### A table !

Dès l'apéritif avec des gougères ou une brioche au beurre, des crapiaux, un plateau de fruits de mer, des escargots de Bourgogne, du jambon persillé, des fromages de chèvre du Mâconnais, de la truite du Jura, des ris de veau, un tajine de poulet aux citrons, une blanquette de veau... si c'est bon ! Lasagne aux légumes grillés et épices.

### Qu'est ce qu'on écoute ?

Yves Montand, On a bicycle,  
Bruce Springsteen, Born to Run.



## VINIFICATION

Après vendanges, les raisins sont chargés par gravité dans des pressoirs pneumatiques. Les pressurages sont lents et longs afin d'extraire délicatement les jus et ainsi préserver la finesse aromatique. Ensuite, les moûts sont refroidis et décantés. La vinification se déroule en cuves inox (20%) à température contrôlée et sous bois (80%). Selon le millésime, la fermentation malolactique est souhaitée ou non. L'élevage se déroule sur lies fines jusqu'au printemps.

De la cueillette à la mise en bouteille, nous limitons au maximum l'utilisation d'intrants comme le SO2.

## 100% CHARDONNAY

## DÉGUSTATION

Sous un jus lumineux résonnent les senteurs de confiture de fruits (abricot, pêche, nectarine, prune). Son attaque en bouche large et musclée offre un fruit généreux et charnu avant de s'étirer vers une finale longue, fine, vive et rafraîchissante.

Ouvrez-le maintenant et profitez-en longtemps.