

# LES VINS : BOURGOGNES – MÂCONNAIS

## Domaine du Château de Vergisson

### Saint-Véran

#### Descriptif

##### Caractères du vin

Sa robe est d'un jaune très clair, brillante, cristalline, or pâle. Au nez, se développent

des arômes subtils de fruits (pêche, poire) ou d'acacia, chèvrefeuille, fougère, sur des notes fréquentes d'amande fraîche, de noisette, de cannelle, de beurre et quelquefois de miel. Le fruit exotique apparaît de temps en temps, de même que les agrumes (écorce d'orange).

Au palais, un vin sec et rond, souvent minéral (silex, pierre à feu), vif en ardeur dès l'attaque. L'acidité et le gras se complètent ensuite en allant crescendo : une structure harmonieuse et fraîche, ronde et vineuse.

##### Terroirs

Le cru Saint-Véran est partagé en deux îlots séparés par son frère Pouilly-Fuissé. Ils occupent tous deux les versants du chaînon de Solutré.

Le squelette de cette crête est formé de « calcaire à entroques » du jurassique moyen.

Sur le versant ouest de ces roches, dans des terrains plus anciens (lias), les versants raides sont faits de marnes grises (vignes exposées au sud et à l'ouest de Chasselas et Leynes).

##### Accord Mets & Vins

Le Saint-Véran s'accordera très bien avec les produits de la mer.

Cépage **Chardonnay**

Bouteille 75cl



**Vin-Vinum**

l'Exigence d'un bon vin

<https://bieres-vin-vinum.jimdo.com>

Ce document est la propriété de VIN-VINUM SAS. Reproduction interdite sans accord écrit