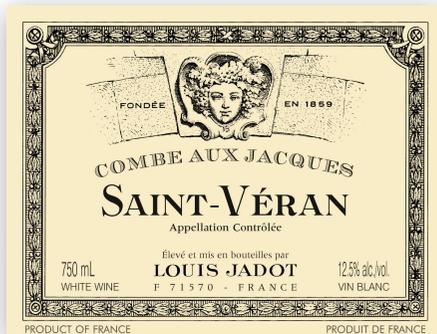
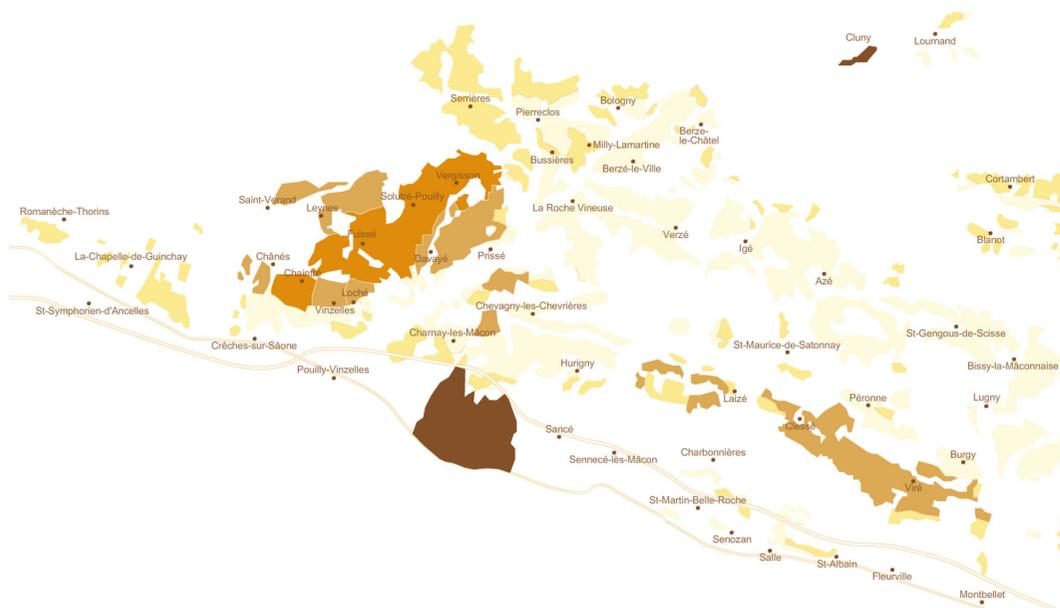


## SAINT-VÉRAND COMBE AUX JACQUES



Mâconnais  
Appellation Village  
Blanc  
Chardonnay



### Situation

Saint-Vérand est une petite commune du Mâconnais, située au coeur des vignobles des grandes appellations blanches de cette région dont Pouilly-Fuissé.

### Caractéristiques

Fine fleur des vins de la Bourgogne du Sud, le vignoble de Saint-Vérand est planté sur des pentes douces, de jurassique argilo-calcaire, ce qui permet au Chardonnay de s'épanouir au mieux.

### Vinification

Ce vin est vinifié en cuves inox et mis en bouteilles au début du printemps pour garder tout son fruit et toute sa fraîcheur.

### Dégustation / Accords mets-vin

Ce terroir donne un vin sec, original, au caractère délicat avec des senteurs très florales, à dominante de tilleul, légèrement épicé et avec des notes de pain grillé. Le Saint-Vérand est un vin très rafraîchissant en apéritif qui pourra également accompagner des hors d'oeuvres, charcuteries, fruits de mer, poissons ...

### Conservation

A déguster entre 3 et 8 ans, selon les millésimes et les conditions de conservation.