

DORMY



Saint - Véran

Cépage : Chardonnay

Origine : Bourgogne

Age du vignoble : 80 ans

Mode de culture : Agriculture biologique

Vinification : traditionnelle en cuve inox, élevage 12 mois sur lies fines

Potentiel de garde : A boire de suite ou à laisser vieillir sur des notes d'évolution

Degré alcoolique : 13°

Température de service : Entre 11°C et 14°C

Description

Jeune-frère du Pouilly-Fuissé par sa structure administrative (8 villages le constituant) et sa surface (680 ha), le Saint-Véran est une appellation très récente dans le paysage bourguignon et mâconnais. Sa reconnaissance n'a été effective qu'en 1971. Il en ressort une grande diversité des terroirs et des sols ainsi que des orientations des vignes différentes, comme on le retrouve au sein du Pouilly-Fuissé.

Le Saint-Véran de Dormy est issu de très vieilles vignes orientées Est à 300m d'altitude aux confins nord de l'appellation sur des territoires à dominante calcaire de faible profondeur. Les vignes sont situées sur des terroirs qualitatifs sélectionnés aux prémices du découpage initial de cette appellation.

Notes de Dégustation

La robe est dorée à reflet vert, la bouche est marquée par des notes minérales et une gamme aromatique florale tirées du sol calcaire. Vif dès l'attaque, il est harmonieux et puissant en bouche. L'acidité, les notes de fruits à chair blanche (pomme, poire) et le gras se complètent ensuite pour offrir une finale fraîche, ronde et vineuse.

Accords Mets et Vin

Apéritif : Toasts au saumon fumé, tarte à l'oignon,

Entrées : Terrine de poisson, boudin blanc, velouté de courgette, salade de chèvre chaud, quiche lorraine

Plats : Andouillette, truite meunière, escalope de veau, poulet à la crème, cuisse de grenouilles, vol au vent

Fromages : Comté, brie de Meaux, chèvre frais, camembert

Un Saint-Véran ancré dans la pure tradition bourguignonne