



(D)  
Thierry Drouin

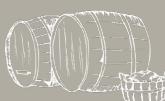
## SAINT-VÉRAN

### La Côte Dorée 100% Chardonnay

#### TERROIR



Le cru Saint-Véran est divisé en deux parties distinctes. Elles occupent toutes deux les pentes du massif de Solutré. La structure de cette crête est formé de calcaire à entroque du Jurassique moyen. Sur les versants occidentaux de ces roches, dans des terrains plus anciens (lias), les pentes abruptes sont constituées de marnes grises (vignobles exposés au sud et à l'ouest de Chasselas et de Leynes). Sur les pentes douces du versant oriental des roches, le calcaire marneux domine (vignobles exposés à l'est de Prissé et de Davayé). La cuvée Côte Dorée est issue de terroirs très pentus, exposés au sud, sur des sols calcaires.



#### VINIFICATION

Après la récolte, les raisins sont délicatement pressés. Les jus sont clarifiés puis la fermentation débute en cuves inox et en fûts de chêne. Après un élevage sur lies pendant l'hiver et le printemps, les vins sont mis en bouteille avant l'été suivant les vendanges.



#### DEGUSTATION

Son attaque franche et nette, aux notes d'agrumes, impose des plats qui tempèrent quelque peu sa fougue. Un poisson à la chair crémeuse, poché ou juste poêlé, jouera cette partition avec succès, d'autant plus que la touche minérale du Saint-Véran et sa palette aromatique florale répondront magistralement à l'iode et à la finesse de la chair du poisson. Les variantes à base de fruits de mer conviendront également, ainsi que les risottos aux fruits de mer ou aux champignons, dont la texture moelleuse sera bien encadrée par la franchise citronnée du vin.