



VINS PHILIPPE DANDURAND WINES

Georges Duboeuf Saint-Véran

Georges Duboeuf, Mâconnais

Cépages: 100% Chardonnay

Alcool: 13.0%

Disponibilité: SAQ, LCBO, BCLDB, SLGA

HISTOIRE

L'appellation s'étale sur 7 communes de production : Chânes, Chasselas, Davayé, Leynes, Fuissé, Saint Vérand et Solutré-Pouilly.

Géographiquement, il encercle le célèbre POUILLY-FUISSÉ, aussi, certains cherchent des analogies avec ce grand voisin. Le sol, le relief, le cépage et la technique de vinification offrent des points communs, certes, mais le SAINT-VÉРАН possède sa véritable originalité sur le plan gustatif.

VINIFICATION

- Température fermentation : 20 °C
- Fermentation malolactique : 70 %
- Élevage : sur lie
- Élevage en fûts : non

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Saint-Véran a une robe brillante avec des reflets vert-or. Il développe au nez des arômes subtils de fruits à chaire blanche (pêche, poire) avec des senteurs très florales (fleur d'acacia, chèvrefeuille, tilleul). En vieillissant, des notes de pain grillé et de miel apparaissent. C'est un vin rond, tendre et fruité.

ACCORDS METS/VIN

Viandes blanches, poissons et crustacés, ris de veau à la crème, andouillettes, fromages de chèvre, pâtisseries à base de fruits.



Température de service : 11-13 °C.

Pour de plus amples information à propos de ce vin, téléphonez au 1 514.932.2626.

Référence: <http://vinsdandurand.com/vins/saint-veran-georges-duboeuf>

© Vins Philippe Dandurand, 2018. Tous droits réservés.