

# Saint Véran



- **Le vigneron** : Catherine et Pierre Emmanuel SAngouard Guyot
- **Production annuelle moyenne** : 4000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : chardonnay
- **Type de Sol**: argilo-calcaire
- **Rendement**: 66 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : manuelle

## Grand Vin de Bourgogne

### Vinification

vinification et élevage en fûts de moins de 5/8 ans sur lies fines avec bâtonnages hebdomadaires

### Elevage

Pendant 10 mois, jusqu'à la mise en bouteilles en juillet



*«La complexité des arômes perçus au nez trouve son pendant dans la vivacité et la fraîcheur exprimée en bouche. Les arômes d'agrumes, d'aubépine et d'églantine prédominent.»*

### Tenue et conservation

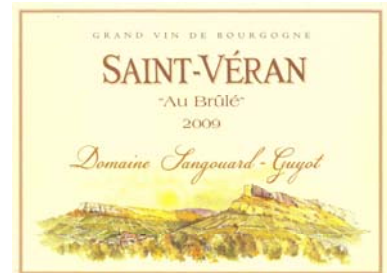
A conserver 5-6 années au cours desquelles se dégageront des arômes d'amandes grillées.



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-13° C

Idéal pour un apéritif élaboré, des entrées, des escargots, andouillettes, cuisses de grenouilles, viande blanche et poisson poché.



## Récompenses :

- Revue des Vins de France 2011 : 2e / 225 vins de TOUT le Mâconnais. Classé réussite exceptionnelle.
- 15/20 Bourgogne Aujourd'hui Spécial Millésime 2010
- GOLD Concours des vignerons indépendants 2014 ( Médaille d'or)



## Le MOT DU VIGNERON :

*« Le Saint-Véran « Au brûlé » est élaboré à partir d'une parcelle de 0,50 ha sur la commune de Leynes. La vigne étant située en altitude de l'appellation, elle offre un vin puissant, d'une grande finesse, aux notes minérales et florales mises en valeur par un élevage en fûts de 5-8 ans..»*

# Saint Véran



- **The winegrower :** Catherine et Pierre Emmanuel SAngouard Guyot
- **Annual production :** 4000 btles
- **% Alc. :** 13.5%/vol
- **Available in :** 75cl
  
- **Grape Variety(ies) :** chardonnay
- **Type of soil :** clay - limestone
- **Yield:** 66 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years old
- **Harvest :** by hand

## Grand Vin de Bourgogne

### Vinification

The wine is left on lees in 5-8 year old barrels. The lees are stirred every week.

### Ageing

For 10 months until the wine is bottled in July



« Its nose is rich and deep in structure. Its mouth is lively and fresh with outstanding aromas of citrus, hawthorn and wild rose....»

### Aging potential :

You can keep it up to 5-6 years when aromas of roasted almonds will slowly develop.



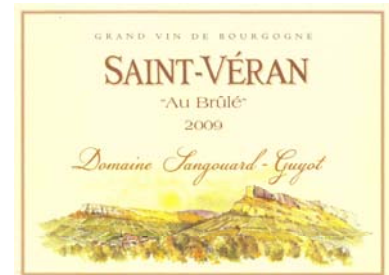
### Culinary agreements:

Serving temperature : 12-13° C  
It does justice to canapés, starters, snails, andouillettes, white meat and poached fish.



## AWARDS :

- 89/100 Wine Enthusiast
- GOLD MEDAL INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012
- 15/20 Gault Et Millau 2012
- 14.88/20 Decanter magazine (3 star recommended)
- GOLD Concours des vignerons indépendants 2014 ( Medaille d'or)



## Winemaker comments ::

« This Saint-Véran grows on a plot of 0,50 ha in the village of Leynes.

Planted up the hills, the vines yield a very fine and powerful wine that is well-known for its mineral and floral undertones...»