

Domaine Marcel Couturier

SAINT-VÉРАН

"LE VALLON"



Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Situé sur le village de Chânes en Bourgogne du Sud, dans le Mâconnais plus précisément, dont le nom de climat provient de son lieudit cadastré. Cette parcelle possède un sol argileux et calcaire peu profond, orienté plein sud.

Les ceps de cette vigne sont âgés de 80 ans et plus. Le Domaine étant en conversion à l'agriculture biologique, les sols de cette parcelle sont travaillés environ 5 fois par an, avec différents outils de travail du sol. Dans les vignes les traitements sont naturels (soufre et cuivre) à faible dose, associé à des décoctions et des purins de plantes pour favoriser l'action de protection naturelle.

Vinification

Lors des vendanges, les raisins sont cueillis à maturité et entièrement récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourage statique en 2 fois avant l'entonnage en moût. Les fermentations se déroulent en fûts de chêne provenant des forêts françaises et se terminent fréquemment au printemps de l'année suivante. La mise en bouteille s'effectue souvent en août, soit après 11 mois d'élevage au minimum.

Dégustation

Ce vin sensuel contient des arômes très parfumés, de fruits bien mûrs, beurré avec des petites notes de grillé. Le vin est équilibré entre le gras, le juteux, le boisé-vanillé bien intégré. C'est un vin ample et puissant.

CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2019
DANS CUISINE ET VINS DE
FRANCE (N°191), DANS BOURGOGNE
AUJOURD'HUI (N°145), EN 2018 DANS
BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°141).

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINE-COUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24