Domaine Marcel Couturier

SAINT-VÉRAN

"LA COUR DU VALLON"

Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Situé sur le village de Chânes en Bourgogne du Sud, dans le Mâconnais dont le nom de climat provient de ses lieux-dits cadastrés. Ce vin est un assemblage de deux cuvées, Saint-Véran « La Cour des Bois » et Saint-Véran « Le Vallon ». Elle tire des éléments des sols particuliers qui la compose, un sol argileux et calcaire peu profond, orienté plein sud pour la partie du Vallon, et un sol gréseux à galets pour la partie La Cour des Bois

Les ceps de ces vignes sont âgés entre 50 et 80 ans. Le Domaine étant en conversion à l'agriculture biologique, certifié en 2021, 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 débourbage 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

D'une robe jaune aux nuances or pâle et reflets dorés, ce Saint-Véran nous offre un nez intense, développant des notes de poivre, de noix de coco, d'écorce d'orange et violette. En bouche, l'attaque est ample et soyeuse, le milieu de bouche oscille entre puissance et gourmandise. La finale est légèrement minéral, sur des nuances de liqueur d'orange et de noisette grillée.

SAINT-VÉRAN LA COUR DU VALLON

Anarca Continue