

Domaine Marcel Couturier

SAINT-VÉРАН

"LA COUR DES BOIS"



Terroir

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

Cette vigne à 55 ans. 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, accompagnés de décoctions et de 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 débordage 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 bouteilles s'effectue souvent en août, soit après 11 mois d'élevage minimum.

Dégustation

Ce vin possède une robe couleur or, cristallin. Au nez, des senteurs florales, fruités, avec des notes d'agrumes, de pêche, miellées et citronnées. En bouche, il laisse également des arômes de fruits, sur une légère note de boisé, en fin de bouche une saveur de citron vert bien équilibré. Il peut accompagner un plat de sandre au beurre blanc.

CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020 PAR LE GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE, PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS, EN 2019 PAR LE GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE, DANS CUISINE ET VINS DE FRANCE (N°191), EN 2018 PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS, EN 2016 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°127).

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