

SAINT-VERAN 2023

« LA FOURNAISE »

Frantz Chagnoleau



Situation : Vignoble le plus méridional de la Bourgogne, les monts du Mâconnais s'étendent sur 43 communes viticoles en plein cœur de la Saône et Loire. Frantz Chagnoleau et Caroline Gon (tous deux trentenaires) ont toujours été passionnés par la vigne, celle de Bourgogne en particulier. La récolte 2010 est leur premier millésime. Frantz Chagnoleau s'est installé

à Pierreclos, au Carruge, où il cultive l'intégralité de son vignoble en agriculture biologique, laboure ses vignes, récolte ses raisins dans des petites caisses de 25 kg. Les vins fermentent grâce à leurs levures indigènes en foudres ou en fûts et sont conservés sur leur lie jusqu'au début de l'été, pour préserver la fraîcheur naturelle.

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Argilo-Calcaire

Température de Service : 9 à 10°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2031

Observations : Teinté d'un jaune clair, brillant et limpide, cette cuvée dévoile de multiples arômes fruités, floraux (chèvrefeuille) sur un registre finement grillé. L'attaque franche et précise laisse place rapidement à une impression fraîche et séduisante. La dégustation évolue sur la minéralité, au caractère salin, tendu, d'une pureté cristalline ; direction vers la puissance aromatique sur un volume généreux. Un St-Véran d'identité, dotée d'une finale racée tout en finesse.

Quelques accords : Langoustines rôties et Asperges sauvages, Bar de Ligne en croûte de sel, Risotto aux Girolles...

