

CHÂTEAU DE LA TOUR DE L'ANGE

Saint-Véran
2019



Histoire

Le Château de la Tour de l'Ange situé à Davayé est un domaine de 47 hectares proposant une gamme de vins du Mâconnais et du Beaujolais.

Cépage

Chardonnay

Origine

A la pointe sud du Mâconnais, ce vignoble fédère plusieurs villages au Nord (Prissé et Davayé) et au Sud (Leynes, Chasselas, Chânes, une partie de Solutré- Pouilly et bien sûr Saint-Vérand) de la Roche de Solutré.

Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermo-régulées. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 8 mois en cuves inox.

Type de sol

Eboulis caillouteux et sols argilo-calcaires du jurassique.



Couleur

Robe jaune claire, limpide.



Nez

Arômes subtils de fruits blancs (pêche, poire), de fougères et d'amande.



Palais

La minéralité l'emporte en bouche, avec une grande précision et beaucoup de fraîcheur. Bel équilibre général.

Recommandations

Se marie avec des crustacés nobles (gambas, homards, langoustes,...) mais aussi avec le foie gras cuit et les viandes blanches en sauce crémée (veau, volaille). Les sushis s'agrémentent parfaitement à sa minéralité. Idéal sur des fromages de chèvres.

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com