

# FRANCOIS MARTENOT

## Saint-Véran

### 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

Nez délicat d'agrumes et de fruits à chair blanche.



#### Palais

La bouche est riche, ample avec des notes de fruits mûrs et de fougère. Belle harmonie, vin généreux et complexe avec une finale minérale et persistante.

### 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

A boire dans les 2 ans.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)