

# Saint-Véran « Au Brûlé »

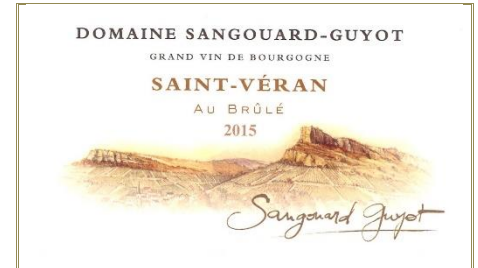


**REGION :** Bourgogne

**NOM DE LA CUVEE :** Saint - Véran  
« Au Brûlé »- 0,83 ha

**Nom du domaine :** Domaine SANGOUARD-GUYOT

**Production annuelle moyenne :** 5900 bouteilles  
**Degré Alcoolique :** 13 %  
**Disponible en:** 75 cl



## Le vignoble:

**Wine Enthusiast 2015 : 90 points**

- **Cépage(s) :** chardonnay
- **Type de Sol:** argilo-calcaire
- **Rendement:** 50 hl/ha (au lieu de 66 hl/ha)
- **Age des vignes :** 25 ans
- **Vendange :** manuelle
- **Pressurage :** pneumatique en vendange entière

## Vinification et élevage :

En fûts de 5/8 ans sur lies fines avec bâtonnages hebdomadaires.  
Durée : 12 mois, jusqu'à la mise en bouteilles en septembre.

## Appréciation gustative:

La complexité des arômes perçus au nez trouve son pendant dans la vivacité et la fraîcheur exprimée en bouche. Les arômes d'**agrumes**, d'**aubépine** et d'**églantine** prédominent.

## Tenue et conservation - Potentiel de Garde :

A conserver 5-6 années au cours desquelles se dégageront des arômes d'amandes grillées



## Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 12-13° C.

Idéal pour un apéritif élaboré, des entrées, des escargots, andouillettes, cuisses de grenouilles, viande blanche et poisson poché.

## Analyses :

- **Sucre résiduels:** 2.7 g/L.  
- **Acidité Total:** 3.98 g/L

- **PH :** 3,30..

- **Type de bouchon:** liège

## LE MOT DU VIGNERON

Le Saint-Véran « Au brûlé » est élaboré à partir d'une parcelle de 0,80 ha sur la commune de Leynes. La vigne étant située en altitude de l'appellation, elle offre un vin puissant, d'une grande finesse, aux notes minérales et florales mises en valeur par un élevage en fûts de 5-8 ans.