

# Domaine Chardigny



## Saint-Véran *Bourgogne* - Vieilles Vignes -

### A l'origine

Cette cuvée provient d'un assemblage des terroirs historiques du domaine.

### De la vigne ...

**Superficie du vignoble** : 0,81 ha.

**Densité de plantation** : 8000 pieds/ha.

**Age moyen des vignes** : 45 ans.

**Lieu-dit** : « Le Bois de Fée, Les Cornillaux ».

**Nature des sols** : Argilo-Calcaires.

**Altitude** : 400m.

**Exposition** : Sud Ouest.

**Viticulture** : En conversion AB depuis 2015.

**Vinification** : Débourage à froid de 24 à 36 heures. Les fermentations alcooliques (limitées à 20°C) durent un mois et demi..

**Elevage** : 9 mois en cuve.

### ... à la dégustation

Couleur or pâle aux reflets dorés. Le nez exprime des notes fraîches de noisettes, de fleurs blanches et de minéralité. La bouche est ronde, ample et vibrante. Un bel équilibre minéral.

### Accords avec les mets

Duo Avocat-Crevettes, Brochette de Gambas Grillées, Noix de St Jacques. Accompagne les Volailles de Bresse à la crème. Au fromage, essayez avec le Saint-Marcellin et les Fromages de Chèvre bien affinés.

### Infos pratiques

- ✪ Fruité généreux
- ✪ **Potentiel de garde**  
0 - 5 ans
- ✪ **Service**  
à partir de 11°C

Pierre-Maxime et Victor-  
Emmanuel



« Le Domaine appartient à la famille depuis plus de 200 ans. En 2015, Pierre-Maxime et son frère Victor-Emmanuel ont rejoint l'exploitation et ont entrepris la conversion en Agriculture Biologique.. »

Artisan-Vigneron membre de :



**TERROIRS ORIGINELS**  
BEAUJOLAIS MACONNAIS

