



**Appellation** Saint Véran  
**Climat, Cuvée** Terroir  
**Domaine, Maison** La Creuze Noire

**Région** Bourgogne  
**Sous-Région** Mâconnais

**Viticulteur** Récoltant  
**Agriculture** Raisonnée

**Cépage(s)** 100% Chardonnay  
**Vendanges** Manuelles  
**Vinification** Traditionnelle  
**Elevage** 9 mois en cuve inox

**Degré d'alcool** 13 %  
**Temps de garde** 1 à 5 ans  
**Température de service** 8 à 10°C

**Robe** Jaune pâle aux reflets verts  
**Nez, Bouche** Fleurs blanches, pierre à fusil, Brioche  
**Caractère du vin** Souple  
**Longueur en bouche** Moyenne

**Accords Mets/vin**



**Apéritif** Rillettes de maquereaux  
**Entrée chaude ou froide** Escargots au beurre d'ail persillé  
**Poisson, Fruits de mer** Gambas à la plancha  
**Viande blanche, Volaille** Lapin à la moutarde  
**Viande rouge, Gibier** /  
**Plat principal** Raviolis à la ricotta et aux épinards  
**Fromage** Saint Marcellin, Emmental, Brousse  
**Dessert** /