



Photo non contractuelle

Appellation	Saint Véran
Climat, Cuvée	Vieilles vignes
Domaine, Maison	Martin
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	/