

# Vins Auvigue

## SAINT-VÉРАН

### LES CHÊNES

**CÉPAGE** : Chardonnay 100 %

**ORIGINE** : Village de Davayé lieu dit « *Les Chênes* »

**SOL** : Roches sédimentaires du crétacé, type argilo-calcaire  
avec couches d'argile

**VINIFICATION** : Raisins issus d'un domaine familial, au lieu dit « *les Chênes* », les grappes récoltées à la main sont pressées par presse pneumatique, les jus sont mis en débouillage statique pendant 12 heures, ensuite les jus clairs sont transférés en fûts de 1 à 2 ans pour fermentation alcoolique et malolactique.

Elevage 5 mois en fûts jusqu'à la mise en bouteilles.

**DÉGUSTATION** : Un nez brioché, délicatement vanillé, exprimant à la fois le caractère de son appellation, et le style classique d'un vin blanc de Bourgogne. Rondeur et souplesse en bouche harmonise l'ensemble.

A boire avec tous les classiques de la mer.



#### VINS AUVIGUE

71 850 Charnay-les-Mâcon - France - [www.auvigue.fr](http://www.auvigue.fr)  
Tél. +33 (0)3.85.34.17.36 - Fax +33 (0)3.85.34.75.88