



DOMAINE DE LA DENANTE

ROBERT & DAMIEN MARTIN

Les Gravières 71960 Davayé
Tél +33 (0)3 85 35 82 88 • Fax +33 (0)3 85 35 86 71
martin.denante@wanadoo.fr

Appellation : Saint Véran

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Degré : 13%

Sols : Calcaires marneux, avec de l'argile

Rendement : 65HL /HA

Vinification : En cuve Inox de manières traditionnelles

Elevage : sur lie fine pendant 6 à 7 mois



Dégustations

Couleur : Robe Jaune clair et brillante

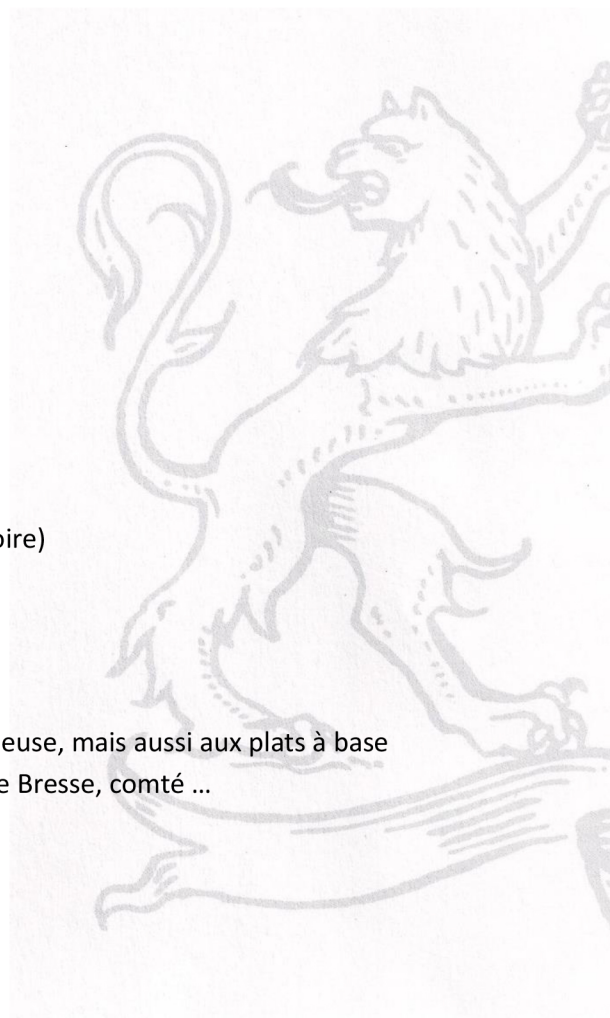
Nez : Très intense, floral, il révèle des arômes subtils de fruit (pêche, poire)

Bouche : Rond, minéral, avec une belle longueur en bouche

Servir : entre 9-11°C

Accord met-vin : il se marie parfaitement avec un poisson à chair onctueuse, mais aussi aux plats à base de fruits de mer et en sauce. Sans oublier les fromages : chèvre, bleu de Bresse, comté ...

Conditionnement : Bouteille de 75 CL



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Pouilly-Fuissé • Saint-Véran • Macon-Davayé • Crémant de Bourgogne