



JEAN FRANCOIS PROTHEAU

Dénomination :	AOP Saint-Véran
Millésime :	2020
Cépages :	Chardonnay
Situation géographique :	A la pointe sud du Mâconnais, ce vignoble fédère plusieurs villages au Nord (Prissé et Davayé) et au Sud (Leynes, Chasselas, Chânes, une partie de Solutré-Pouilly et bien sûr Saint-Vérand) de la Roche de Solutré.
Vinification :	Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermo-régulées. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 8 mois en cuves inox.
Sol :	Eboulis caillouteux et sols argilo-calcaires du jurassique.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Robe jaune claire, limpide.
 Nez :	Arômes subtils de fruits blancs (pêche, poire), de fougères et d'amande.
 Bouche :	La minéralité l'emporte en bouche, avec une grande précision et beaucoup de fraîcheur. Bel équilibre général.
Recommandations :	Se marie avec des crustacés nobles (gambas, homards, langoustes,...) mais aussi avec le foie gras cuit et les viandes blanches en sauce crémée (veau, volaille). Les sushis s'agrémentent parfaitement à sa minéralité. Idéal sur des fromages de chèvres.
Service (en°) :	10-12°C
Taux d'alcool :	13
Durée de conservation :	A boire dans les 2 ans.
Acidité :	0

Code produit :	RE601669
Type de bouteille :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRE
Centilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Poids bout. pleine :	1.28 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.965 Kg / L 261 x l 177 x h 314
Cubage :	0.015 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	5
Nombre de cartons / Couche :	21
Nombre de cartons / Palette :	105
Poids de la palette :	836.325 Kg
Gencod unité consommateur :	3120581445230
Gencod unité appro :	3120585009308

JEAN-FRANCOIS PROTHEAU

RD 974 - 21190 MEURSAULT - FRANCE
03 80 21 22 45