Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Saint-Véran "Les Deux Moulins"
## 2007

- **Région** Maconnais
- **Village** Saint-Véran
- **Appellation** Saint-Véran
- **Cépage** Chardonnay

## La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Craie et argile du jurassique
- **Rendement moyen** 50 hl/ha
- **Vendange** Mécanique

## Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en cuve inox

## Description

Situé dans l'extrême sud du Mâconnais, le vignoble de Saint-Véran forme une couronne autour de Pouilly-Fuissé. Les deux zones sont semblables en terme de relief. Les techniques de production le sont également, ainsi que leurs goût et arômes. Le sol et l'exposition idéale des vignes constituent de parfaites conditions de production de vins fruités et de grande qualité. Le Saint-Véran « Les Deux Moulins » tient son nom des deux moulins à eau qui enjambent la rivière « La Petite Grosne ». Les eaux de pluies sont filtrées par la couche calcaire et rejoignent le cours d'eau qui s'écoule en direction de la célèbre ville de Cluny. Une fois les vendanges terminées et les raisins pressés, les jus sont mis en cuve inox de façon à préserver les arômes de fruits et y subir la fermentation alcoolique. Cette fermentation lente et à basse température permettra au vin de conserver ses arômes riches et concentrés.

## Dégustation

- **Note de dégustation** La robe est brillante et présente de jolis reflets or blanc. Au nez, les arômes mentholés et d'amande sont complétés par des notes muscatées. Ample et vif en bouche, ce vin dévoile de délicieux arômes floraux. D'une belle longueur et avec un équilibre parfait entre puissance et acidité, le Saint-Véran 2007 se dégustera à merveille dans les 2 - 3 ans. Dégusté en février 2009.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Risotto aux crevettes et pois gourmands - Bleu de Bresse - Beaufort
- **Température de service** 10-12°