

VINS AUVIGUE

Saint-Véran A.O.P.

Chênes



REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Chardonnay

PROPRIETAIRE Famille AUVIGUE

DOMAINE

Le Domaine Auvigue fait face à la majestueuse Roche de Solutré, au cœur de l'appellation Pouilly-Fuissé. Depuis 1946, tradition viticole et savoir-faire se perpétuent de génération en génération chez les Auvigue. Riches de leur histoire, les deux frères Jean-Pierre et Michel sont les spécialistes des grands vins blancs du Mâconnais. Précurseurs dans la vinification parcellaire, ils proposent des cuvées différentes en fonction des terroirs. Ils transmettent aujourd'hui leur savoir-faire et le domaine à leur neveu Sylvain.

SOL

Calcaire marneux autour du village de Davayé

VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentation et vinification bourguignonne en fût de 1 à 3 vins (origine Allier). Le vin est élevé sur lies fines pendant 9 mois comme un grand Pouilly-Fuissé.

NOTES DE DEGUSTATION

Arômes boisés, opulents, de fruits jaunes et de pêche. La bouche est ronde et riche, typiquement bourguignonne.

ACCORDS METS & VINS

Cuisses de grenouilles, marbré de truite ou pâté en croûte.

VEGGIE : Salade d'endives, noix, comté, avec une vinaigrette César (au Bleu).

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE 2 à 5 ans



RECOMPENSES

- Millésime 2016 - 16,5/20 Revue Bourgogne Aujourd'hui N°127 - 2016
- Millésime 2015 - 15,5/20 Magazine allemand Vinum Octobre 2016
- Millésime 2014 - 2 étoiles Guide Hachette des Vins Edition 2017



Vignoble de Solutré

La famille Auvigue

POINT FORTS

- Origine hameau "Les chênes" à l'entrée du village de Davayé
- Un Saint-Véran vinifié comme un Pouilly-Fuissé
- Un vin bistrannique à associer avec un bon plat

Vins Auvigue - 71850 Charnay-les-Mâcon - T +33 (0)3.85.34.17.36 - F +33 (0)3.85.34.75.88

www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr