

Regnard Saint Véran 'Le Pavillon'

De kleur is licht geel met groene accenten. De neus wordt gedomineerd door bloemige en fruitige tonen. De smaak is fris en elegant met een mooie balans en fijne zuurgraad.

Artikelnummer:	08105100
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2023
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Saint Veran
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay
Smaak:	Fruitig, Elegant, Mineraliteit, Vol
Producent:	Régnard
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	12 flessen per doos

Régnard is één van de oudste en meest prestigieuze wijnhuizen in de Bourgogne. Het werd in 1860 opgericht door Zéphir Régnard en in 1984 nam Baron Patrick de Ladoucette het domein over waarmee hij de stijl en traditie van de wijnen herstelt en vereeuwigt. Régnard produceert 7 Grand Cru's Chablis (Les Clos, Bougros, Blanchots, Grenouilles, Preuses, Valmur en Vaudésir), 5 Premier Cru's (Fourchaume, Montmains, Vaillons, Montée de Tonnerre en Mont de Milieu), Chablis en Petit Chablis. In 1992 maakte de Baron en speciale cuvée genaamd Grand Régnard, gemaakt van een selectie druiven afkomstig van de beste wijngaarden in Chablis, gepresenteerd in een opmerkelijk mooie fles, geïnspireerd op een oud model uit de 17e eeuw.

Saint Véran ligt in het zuiden van Bourgogne, in het hart van Mâconnais. De appellatie (AOC sinds 1971) is verdeeld in twee verschillende gebieden met in het noorden de gemeenten Davayé en Prissé en in het zuiden de gemeenten Chânes, Chasselas, Leynes en Saint Vérand. De appellatie gebruikt de oorspronkelijke naam van Saint Véran, die aan het einde van de 6e eeuw bisschop van Cavaillon was tijdens het concilie van Macon. Hij gaf zijn naam aan het dorp Saint-Véran, dat later Saint Véran des Vignes en vervolgens Saint-Vérand werd.

Oost-west georiënteerde hellingen van klei-leem bodems van quartaire formatie. Op deze hellingen zijn de wijnen fruitig en flatterend. De krachtige en robuuste wijnen worden geoogst in het midden van de heuvels, op meer steenachtige en filterende bodems. Op de hoogte van deze appellatie worden de wijnstokken geplant op verschillende soorten kalksteen die zeer verfijnde wijnen bieden, met minerale en bloemige tonen.

De druiven worden met de hand geplukt, gevolgd door ontstelen en persen. De alcoholische gisting wordt uitgevoerd in roestvrijstalen tanks gevolgd door de malolactische gisting. De wijn rijpt een korte periode in vaten op

de fijne droesem.

De kleur is licht geel met groene accenten. De neus wordt gedomineerd door bloemige en fruitige tonen. De smaak is fris en elegant met een mooie balans en fijne zuurgraad.

Perfect in combinatie met zeevruchten, quenelles met Nantua-saus en wit vlees als gevogelte uit Bresse of kalfsmedaillon met room.