



# Eclat d'Ammonite



## Appellation

A la pointe sud du vignoble mâconnais, l'AOP Saint Véran entoure le Pouilly-Fuissé d'une ceinture dorée.

Comme c'est souvent le cas en Bourgogne, l'AOC fédère plusieurs villages comme la Roche de Solutré, Prissé, Davayé, Chânes, Saint-Vérand... Cette terre, convient particulièrement bien au Chardonnay : elle ne produit que du vin blanc.

Reconnue AOP en 1971 Surface de culture : ha.



## Origine

Raisins mûrs ramassés à pleine maturité

Vendangés à la main exclusivement Terroir de calcaire marneux Taille manuelle Cépage 100% Chardonnay



## Cuvée & Dégustation

Robe d'un jaune très clair, brillant voire cristalline

Nez fin et délicat aux arômes de fruits à noyaux type pêche avec des notes d'amande fraîche. La délicatesse mielée des arômes s'exprime avec intensité et longueur aussi bien au nez qu'en bouche. Bouche harmonieuse et fraîche, ronde et vineuse complètent un gras très intéressant



## Accords Mets & Vins

Apéritif

Céviche de dorade à la grenade Bruschetta aux aubergines et au pistou Cassolette d'escargots de Bourgogne Coquilles Saint Jacques poêlée et ses pommes confites au miel



## Garde & Service

A déguster entre 12 et 14°C

Garde potentielle entre 1 à 3 ans en cave