



SAINT-VÉРАН

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

SAINT-VÉРАН



### MILLÉSIME 2017

Note : 14.5/20 – Guide des vins Bettane & Desseauve 2020

### MILLÉSIME 2016

Note : 14.5/20 – Bourgogne aujourd’hui – Mar. 2019

Note : 16/20 – Guide des vins Bettane + Desseauve - 2019

Note : 88/100 – Decanter – Juin. 2018

### MILLÉSIME 2015

Note: 14.5/20 – Bourgogne Aujourd’hui – Fév. Mar. 2018

« Au nez une légère note boisée qui sait rester discrète, vite relayée par des notes fleuries, miellées, l’entame est moelleuse pour un équilibre sec, une bouche en rondeur qui finit bien tendue, très nette. 2020 14/20 » - En Magnum – Mar. Avr. Mai. 2017

### MILLÉSIME 2014

Note : 14/20 – Guide des Vins Bettane + Desseauve - 2017

## MILLÉSIME 2011

"Un charmant bourgogne du sud" 01net magazine – Déc. 2013 Jan. 2014

"Des notes de poire mûre au nez. Juteux et direct. Un vin facile et accessible. Il se concentre bien sur la finale fruitée, fraîche et aérée. Il est très crémeux. Un beau travail sur les lies et une belle utilisation de l'autolyse. Un Saint-Véran très accompli." Sarah Marsh - Déc. 2012

## MILLÉSIME 2008

« Une bouche imposante, structurée, qui laisse présager un bel avenir à cette cuvée à la finale minérale. » La Revue du Vin de France – Juin. 2009

## MILLÉSIME 2007

« Nez frais, floral, citronné. En bouche, le vin joue la carte de la fraîcheur, avec une belle matière et un côté très agréable. » Note : 14.5/20 Bourgogne Aujourd'hui – Jan. 2010

« Citronné, pur, facile, raisin bien mûr, rapport qualité-prix exemplaire, vin plaisir très bien acheté et assemblé. » 😊  
Note : 15/20 Le grand guide des grands vins de France Bettane + Desseuve - 2010

« Joli vin, vif, pas très corpulent toutefois aux arômes floraux prometteurs. »  
La Revue du Vin de France – Juin. 2008

## MILLÉSIME 2005

« Vinifié en cuve pendant onze mois, ce Saint-Véran présenté par une maison de négoce de la place de Beaune fait la part belle aux fleurs blanches, aux fruits frais et aux notes minérales de son terroir. Encore légèrement perlant à l'attaque, le palais se développe en rondeur. Les agrumes ferment la danse, laissant une agréable sensation de fraîcheur. Un vin que l'on dégustera sur un plat iodé, des huîtres par exemple. » Guide Hachette des vins - 2008

## MILLÉSIME 2004

« Nez ample et fin de fruits blancs, noisette, fleurs blanches, grillé. Bouche généreuse, bien structurée, avec une bonne acidité, longue finale élégante sur note minérale. » Cuisine actuelle – Juin. Jui. 2006