



Appellation : AOC Saint-Véran

Dénomination : Les Chênes

Le domaine : Domaine Auvigue

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.

Aujourd'hui Auvigue vinifie son propre domaine, deux domaines familiaux, André Auvigue et les héritiers Auvigue, ainsi qu'une partie du domaine Forest/Auvigue, ce qui représente 6 ha en AOC Pouilly-Fuissé et 0.50 ha en AOC Mâcon-Solutré. Le Moulin du pont, Village de Chaintré & Milly Lamartine est situé sur des roches sédimentaires du crétacé, type Argilo-Calcaire. Les vins font preuve d'une grande minéralité qui a fait la réputation du Domaine.

Le terroir : Argilo-calcaire.

Les Cépages : 100% Chardonnay

Elevage : fermentation et vinification en fûts de 1 à 3 vins. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 9 mois.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl

Notre appréciation :

Un nez brioché, délicatement vanillé, exprimant à la fois le caractère de son appellation, et le style classique d'un vin blanc de Bourgogne. Rondeur et souplesse en bouche harmonisent l'ensemble.

Certification : Culture raisonnée non certifiée