



**Appellation** : AOC Saint-Véran

**Dénomination** : Vieilles Vignes.

**Le domaine** : Domaine Corsin

Une histoire de famille ; né en 1864 au cœur du vignoble de Pouilly, Joseph Jacquet s'oriente naturellement vers l'exploitation de la vigne et débute avec 2 hectares. En 1901, sa fille Marie épouse Francis Corsin, vigneron de son état et exploitant de 2,5 hectares à Davayé. Leur fils, Joseph Corsin poursuit l'œuvre familiale dont le domaine se répartit désormais sur trois communes : Davayé, Fuissé et Solutré. En 1935, à la création des A.O.C., il donne une impulsion décisive pour l'avenir de l'exploitation : il est parmi les premiers à commercialiser en bouteilles une partie de sa production, en Pouilly-Fuissé et Mâcon blanc. Dès 1971, à la naissance de l'appellation Saint-Véran, l'exploitation s'étend sur la commune de Davayé et acquiert de nouvelles parcelles en Pouilly-Fuissé. Aujourd'hui, cette 6ème génération perpétue avec passion le savoir-faire et la qualité maison, signature depuis plus d'un siècle des vins blancs du Domaine Corsin.

**Le terroir** : Argilo-calcaire avec prédominance en calcaire.

**Les Cépages** : 100% Chardonnay

**Élevage** : En fûts de chêne pour 35% sur lies fines, avec Bâtonnage. Assemblage des cuvées élevées en fûts et cuves inox après 8 mois d'élevage

**Formats disponibles** : Bouteilles 75 cl

**Notre appréciation** :

Œil clair, limpide. Nez discret, fin, élégant. Une complexité aromatique entre les fruits blancs et le bois frais. Une bouche fraîche à caractère minéral et généreuse. Service entre 13 et 14°C. Accords parfaits avec le poisson, les fruits de mer, la viande blanche et les escargots. Garde : 4 à 6 années.

**Certification** : Culture raisonnée non certifiée.

