Notes descriptives de l'appellation :

L'aire d'appellation d'origine contrôlée (**AOC**) date du 6 janvier 1971. Le vin de Saint-Véran s'est longtemps appelé **Beaujolais Blanc**. Le vignoble de Saint-Véran s'apparente étroitement à son illustre voisin de Pouilly tant par le relief, le sol, le cépage, la technique de production que par la qualité de ses vins.

Appellation Village du vignoble du Mâconnais en Saône-et-Loire. Cette appellation peut être suivie du nom du Climat d'où provient le vin. Communes de production : Chânes, Chasselas, Davayé, Leynes, Prissé, Saint-Vérand*, Saint-Amour Bellevue et Solutré-Pouilly. * Le nom de la commune de Saint-Vérand s'écrit avec un d, tandis que le nom de **l'appellation s'écrit sans d.**

Histoire du Domaine :

Le domaine Perraud est idéalement situé sur la commune de La-Roche-Vineuse, à quelques encablures des célèbres roches de Solutré et Vergisson. **Jean-Christophe Perraud le crée en 2005** sur les vignes familiales transmises depuis 4 générations, un rêve d'enfant qui devient réalité. Grâce à un travail passionné, à des terroirs d'exception, le domaine propose une large gamme de vins secs et fruités, mêlant complexité et gourmandise, pour ravir tous les palais.

Domaine familial, devenu une entreprise à taille humaine ou chaque personne contribue, de par son savoir-faire, à la pérennisation de l'exploitation. Présents à la vigne, au cuvage ou sur les contrées avoisinantes, tous avancent dans la même direction avec des objectifs communs.

Conduite du vignoble :

La diversité des terroirs du Domaine a amené Jean-Christophe à opter pour une vinification choisie selon le caractère propre à chaque parcelle. L'élégance du chardonnay s'exprime ainsi sous toutes ses formes. Exploitant une superficie à taille humaine, le Domaine peut se permettre de travailler les vignes manuellement. Les traitements sont raisonnés et minimalistes. Ils sont de surcroit effectués en solo, face par face dans chaque rang pour traiter directement le cep. L'environnement est ainsi respecté. Toutes les parcelles sont labourées car l'aération des sols par le labourage permet aux racines de trouver les éléments nutritifs dont la vigne a besoin.

Les Vignes du Domaine Perraud sont issues de différents cépages, Chardonnay, Aligoté, Gamay, Pinot noir et sont plantées sur des sols argilo-calcaires, **s'étalant sur 5 communes**, ce qui permet d'élaborer des vins de différentes appellations et d'une grande diversité.

Actuellement, nous nous orientons vers une agriculture de plus en plus raisonnée pour arriver dans quelques années vers une **agriculture biologique**. Nos méthodes culturales, dont le travail du sol, nous donnent l'expression la plus juste de nos terroirs.

Nos parcelles de Saint-Véran se situent pour l'essentiel sur la commune de Prissé. Les vins qui en résultent, sont vinifiés terroir par terroir et assemblés pour obtenir un Saint-Véran traditionnel. Sols issus d'argilo-calcaire en surface, et même sur la roche mère en sous-sol.

100% Chardonnay. Production Annuelle : 9 000 bouteilles. **Age moyen des vignes :** 10 ans.

Dégustation :

S'accorde parfaitement avec vos poissons, **plateaux de fruits de mer ou encore avec un poulet à la crème et des fromages**. Servir entre 12° et 14°C