



# Vincent SANGOUARD SAINT-VÉРАН



Entre Ania, sa chienne et ses fossiles



La cadole au milieu des vignes

**F**ranc et direct, Vincent Sangouard est une mine inépuisable de renseignements sur sa belle commune de Leynes et sa région. De ses vignes, il ramène en son panier des oursins, amandes et autres animaux fossilisés, gris ou roses selon le calcaire de ses coins de terroir.

Pour un meilleur respect de l'environnement, on pratique au domaine l'enherbement des parcelles et le broyat des sarments.

Attaché à la vinification traditionnelle, Vincent apporte tout autant de soins à ses autres cuvées en appellations communales du Mâconnais qu'à ses cuvées de Saint-Véran. La surface totale du domaine est de 8 hectares.



## Saint-Véran *Domaine des Brulins*

Commune	Leynes (71).
Appellation	Communale.
Surface	1,6 ha. orientés sud/sud-est.
Âge des vignes	23 ans.
Taille	Guyot en arcure.
Cépage	Chardonnay.
Terroir	Argilo-calcaire (Jurassique).
Vinification	Vinification et élevage en cuves thermorégulées.
Dégustation	Vin aux élégants reflets vert or. Jeune, il développe des arômes d'agrumes et de fruits (pêche, poire), évoluant vers des fleurs d'acacia, chèvrefeuille, genêt, miel et pierre à fusil.
Conservation	Peut se boire jeune ou attendu quelques années.



## Saint-Véran *Les Crais*

Commune	Leynes (71).
Appellation	Communale.
Surface	0,2 ha. plein sud, terroir <i>Les Crais</i> .
Âge des vignes	65 ans.
Taille	Guyot en arcure.
Cépage	Chardonnay.
Nature du sol	Argilo-calcaire (Jurassique).
Vinification	En fûts.
Élevage	Assemblage des fûts en cuves thermorégulées.
Dégustation	Une robe vert émeraude soutient un vin tout en finesse et distinction. ce Saint-Véran a des arômes délicats de fruits secs (noisette, amande), de miel avec des notes florales. C'est un vin riche et savoureux.
Conservation	Il peut être oublié plusieurs années.