RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Saint-Véran complété par une dénomination de climat

Vin tranquille

LE PRODUIT

L’AOP Saint-Véran est un vin blanc de Bourgogne. C’est un des crus de la région viticole appelée le Mâconnais. Le cépage chardonnay donne à ce vin son caractère qui lui permet de se marier parfaitement avec des champignons ou des fromages.

ARÔMES ET SAVEURS

Ce vin arbore une robe d’un bel or vert, présentant souvent des nuances délicates de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Il exprime la gamme complète de ses qualités après quelques années de vieillissement, évoluant alors fréquemment vers des notes de noisette ou d’amande grillée, rehaussées de délicates touches de miel, de vanille ou de pierre à fusil.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire d'appellation est située au sud de la région naturelle des Monts du Mâconnais, en Bourgogne méridionale sur les versants du chaînon de Solutré. Le vignoble s'étend sur le territoire de sept communes et est réparti en deux zones distinctes : au nord sur les communes de Davayé et Prissé et au sud, sur le communes de Chânes, Chasselas, Leynes, Saint-Vérand et Solutré-Pouilly.

UN PRODUIT RECONNU

Toutes les opérations de la récolte des raisins à leur transformation en vin ont lieu dans la même zone. La notoriété de ce vin est avérée depuis plusieurs siècles. L’appellation d’origine Saint-Véran a été reconnue par en 1971.

Le saviez-vous

L’appellation reprend le nom originel de Saint Véran, évêque de Cavaillon à la fin du VIème siècle qui siégea au Concile de Mâcon. Il donne son nom au village de Saint-Véran qui devient Saint-Vérand des vignes puis Saint-Vérand. Les archives

de Mâcon révèlent l'existence, dès 1606, d'un "terrier" (relevé parcellaire) provenant du Domaine de la Bâtie à Saint-Vérand.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Chânes, Chasselas, Davayé, Leynes, Prissé, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Vérand et Solutré-Pouilly.
Tous, sont situés à l'extrémité sud du Mâconnais.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Union des producteurs du cru Saint-Véran

Les Brosses Mairie de St Vérand (siège social)
520 avenue du Maréchal de Lattre de Ta
71000 MACON (envoi du courrier)

N°SIRET : 44965525700011
Contact : CAVB
Tél. : 03 85 35 85 07
Fax : 09 81 38 17 06
Mél. : **contact@saint-veran-bourgogne.com ; cavb@cavb.fr**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Mâcon

37 boulevard Henri Dunant
71040 MACON Cédex
CS 80140

N°SIRET : 13000270200350
Tél. : 03 85 2196 50

Fax : 03 85 21 96 51
Mél. : INAO-MACON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

SIQOCERT

Siège
132 route de Dijon
21200 BEAUNE

N°SIRET : 50066766200018
Contact : Sébastien DUBAN
Tél. : 03 80 25 09 50
Fax : 03 80 24 63 23
Mél. : beaune@siqocert.fr

SIQOCERT

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny
71000 Mâcon

Tél. : 03 85 38 96 99
Fax : 03 85 22 03 31
Mél. : macon@siqocert.fr

SIQOCERT

210 Bd Victor Vermorel
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex
CS 70260

Tél. : 04 74 02 22 60
Fax : 04 74 02 22 69
Mél. : villefranche@siqocert.fr

Source URL:
https://inao.gouv.fr/produit/saint-veran-complete-par-une-denomination-de-climat-16847

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_SaintVeran_A_201805.pdf
2. mailto:contact@saint-veran-bourgogne.com ; cavb@cavb.fr
3. mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr
4. mailto:beaune@siqocert.fr
5. mailto:macon@siqocert.fr
6. mailto:villefranche@siqocert.fr