

MÂCON-CHARDONNAY

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Mâcon

- APPELLATION Mâcon-Chardonnay
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- Sous-sol Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox



Les terrains calcaires du Mâconnais sont des terroirs où le cépage Chardonnay peut produire de grands vins blancs. Le Mâcon-Chardonnay est une expression originale du Chardonnay, la combinaison des vignes et du sol donnant un vin blanc des plus harmonieux.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Beaucoup de fraicheur dans ce Mâcon-Chardonnay aux arômes muscatés. Vin franc, bien équilibré et avec une belle finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Jambon persillé crabe poisson grillé Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°



